[de] Gebrauchsanleitung 3
[nl] Gebruiksaanwijzing 19
[fr] Notice d'utilisation 35
[it] Istruzioni per l'uso 51

Downloaded from www.vandenborre.be

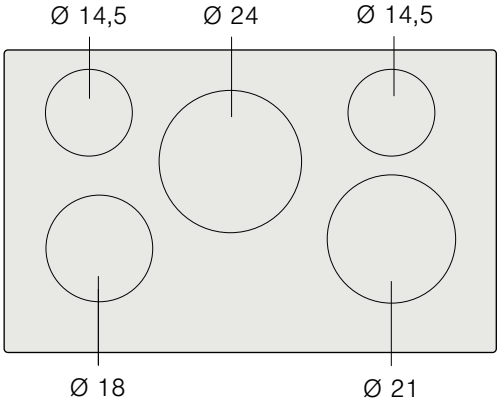
EH8..FM...

Kochfeld
Kookplaat
Table de cuisson
Piano di cottura

SIEMENS

Downloaded from www.vandenborre.be

EH8..FM..



	9*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 24	2.200 W	3.300 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Downloaded from www.vandenborre.be

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 3
Ursachen für Schäden ... 5
Umweltschutz ... 5
Umweltgerecht entsorgen ... 5
Tipps zum Energiesparen ... 5
Induktionskochen ... 6
Vorteile beim Induktionskochen ... 6
Geeignete Kochgefäße ... 6
Das Gerät kennen lernen ... 7
Bedienfeld ... 7
Die Kochzonen ... 7
Restwärmeanzeige ... 7
Kochfeld einstellen ... 8
Das Kochfeld ein- und ausschalten ... 8
Kochstelle einrichten ... 8
Kochtabelle ... 8
Frittierfunktion ... 10
Pfannen für die Frittierfunktion ... 10
Die Temperaturstufen ... 10
Programmierung ... 10
Übersicht ... 11
Kindersicherung ... 12
Kindersicherung ein- und ausschalten ... 12
Automatische Kindersicherung ... 12
Powerboost-Funktion ... 12
Gebrauchseinschränkungen ... 12
Einschalten ... 12
Ausschalten ... 12
Zeitprogrammierfunktion ... 12
Eine Kochstelle automatisch ausschalten ... 12
Zeitschaltuhr ... 13
Reinigungsschutzfunktion ... 13
Automatische Zeitabschaltung ... 13
Energieverbrauch anzeigen ... 14
Grundeinstellungen ... 14
Zugang zu den Grundeinstellungen ... 15
Reinigung und Pflege ... 15
Kochfeld ... 15
Kochfeldrahmen ... 15
Betriebsstörungen beheben ... 16
Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts ... 16
Kundendienst ... 17
Getestete Speisen ... 17

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Keine Abdeckplatten oder ungeeignete Kinderschutzgitter verwenden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Elektromagnetische Gefahren!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Böden der Kochgefäße können das Kochfeld zerkratzen.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgefäße überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Reibung durch Kochgefäße	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Abblättern	Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tipps zum Energiesparen

- Für jedes Kochgefäß stets den passenden Deckel verwenden. Beim Kochen ohne Deckel wird erheblich mehr Energie verbraucht. Mit einem Glasdeckel kann das Gericht auch bei geschlossenem Deckel kontrolliert werden.
- Kochgefäße mit ebenen Böden verwenden. Kochgefäße ohne ebenen Boden verbrauchen mehr Energie.
- Der Durchmesser des Kochgefäßbodens sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Wenn der Durchmesser kleiner als die Kochstelle ist, kann dies zu einem gesteigerten Energieverbrauch führen. Achtung: Die Hersteller von Kochgefäßen geben in der Regel den oberen Durchmesser des Kochgefäßes an, der normalerweise größer als der Durchmesser des Kochgefäßbodens ist.
- Für kleinere Garmengen ein kleineres Kochgefäß verwenden. Ein großes Kochgefäß, das nur geringfügig gefüllt ist, verbraucht viel Energie.
- Beim Garen wenig Wasser verwenden. So kann Energie gespart werden und die im Gemüse enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten.
- Bedecken Sie stets so viel wie möglich von der Kochstelle mit dem Kochgefäß.
- Niedrigste Kochstufe auswählen, die ausreichend ist, um den Garvorgang aufrechtzuerhalten. Bei einer zu hohen Kochstufe wird Energie verschwendet.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden; die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; beim direkten Erhitzen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Hitze- und Sicherheitskontrolle; das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Leistungszufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird, ohne diese vorher abgeschaltet zu haben.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden des Kochgefäßes einen Magneten anzieht.

Andere für die Induktion geeignete Kochgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Kochgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.

Bei großen Kochgefäßen mit einer im Durchmesser kleineren ferromagnetischen Fläche, wird nur diese ferromagnetische Fläche heiß. Es ist also möglich, dass die Wärmeverteilung hier nicht gleichmäßig erfolgt.

Kochgefäße, die Aluminiumteile im Boden haben, haben eine verringerte ferromagnetische Fläche, weswegen die zugeführte Leistung geringer sein oder das Kochgefäß eventuell gar nicht erkannt werden kann.

Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass der Durchmesser der ferromagnetischen Fläche des Kochgefäßes mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Falls ein Kochgefäß auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es auf einer im Durchmesser kleineren Kochstelle noch einmal.

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls Wärmeverteilungsplatten oder Kochgefäße aus:

- Normalem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichboden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion “Ausschaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Kochgefäßerkennung

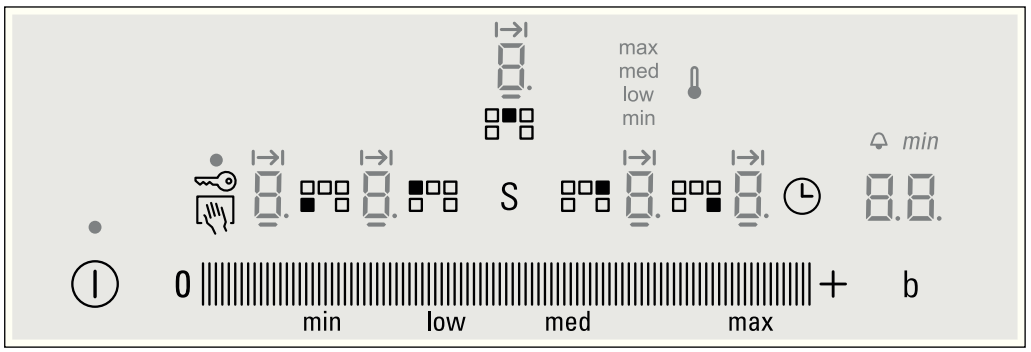
Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerkennung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochgefäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

Downloaded from www.vandenborre.be

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Bedienfeld



Bedienflächen	
⏻	Hauptschalter
▪▫▫	Kochstelle auswählen
0 lllllllllll +	Programmierfeld
b	Powerboost-Funktion
⊸	Kindersicherung
⌇	Reinigungsschutz
S	Frittierfunktion
max, **med**, **low**, **min**	Temperaturstufen
◷	Zeitprogrammierung

Anzeigen	
1-9	Kochstufen
0	Betriebszustand
00	Zeitprogrammierfunktion
H/h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion
🔔	Zeitschaltuhr
I→I	Automatische Abschaltung
A	Frittierfunktion
🌡	Temperatur Frittierfunktion
min, **low**, **med**, **max**	Temperaturstufen

Bedienflächen

Wenn Sie auf ein Symbol drücken, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

Hinweis: Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt den Betrieb.

Die Kochzonen

Kochstelle	ein- und ausschalten
◯ Einfache Kochstelle	Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden.
Nur für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße verwenden, siehe Abschnitt "Geeignete Kochgefäße".	

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige h oder H, solange die Kochstelle noch warm ist.

Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige h oder H und die gewählte Kochstufe.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Das Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: Auf das Symbol ⏻ drücken. Es ertönt ein Signal. Die Anzeige neben dem Hauptschalter und die Anzeigen 0 der Kochstellen leuchten auf. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.

Ausschalten: Auf das Symbol ⏻ drücken, bis die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.
- Die ausgewählten Einstellungen bleiben nach dem Ausschalten des Kochfelds noch bis zu 4 Sekunden lang gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit erneut eingeschaltet, gelten die vorherigen Einstellungen.

Kochstelle einrichten

Im Programmierfeld wird die gewünschte Kochstufe eingestellt.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

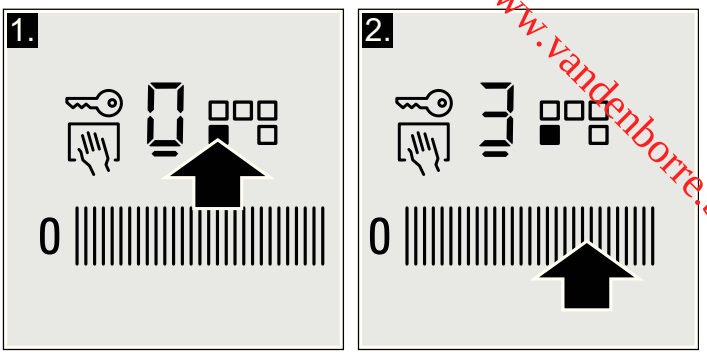
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Auswahl der Kochstelle und der Kochstufe

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle mit dem Symbol ▪▫▫▫ auswählen.
   In der Anzeige leuchtet das Symbol _ auf.
2. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Finger über das Programmierfeld fahren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.



Die Kochstufe ist nun eingestellt.

Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und im Programmierfeld die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle abschalten

Kochstelle auswählen und im Programmierfeld auf 0 stellen. Die Kochstelle schaltet sich ab und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweise

- Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten der Platte ein Kochgefäß auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Drücken des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Wählen Sie innerhalb von 20 Sekunden nach der Erkennung die Kochstufe. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle ab.
  Auch wenn mehr als ein Kochgefäß beim Einschalten auf dem Kochfeld steht, wird nur eines davon erkannt.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Die Garzeiten hängen von Kochstufe, Art, Gewicht und Qualität des Garguts ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Gelegentlich umrühren, wenn Brei, Cremes und dickflüssige Saucen zubereitet werden.

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

	Kochstufe	Garzeit
Schmelzen		
Schokolade, Schokoladenguss	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Aufheizen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linsen)	1.-2	-
Milch**	1.-2.	-
In Wasser gegarte Würste**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Tiefgekühlter Spinat	3-4	15-25 Min.
Tiefgekühltes Gulasch	3-4	30-40 Min.

* Kochen ohne Deckel
** ohne Deckel
*** Häufig wenden

Downloaded from www.vandenborre.be

	Kochstufe	Garzeit
Auf kleiner Flamme kochen und garen		
Kartoffelklöße*	4.-5.	20-30 Min.
Fisch*	4-5	10-15 Min.
Weiße Saucen, z. B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dampfgaren, Anbraten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	30-40 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Nudeln*	6-7	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.	7-20 Min.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min.
Schmoren / Braten mit wenig Öl**		
Filet, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hähnchenbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.-5.	30-40 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Tiefgekühlter, panierter Fisch, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	nacheinander frittieren
Omelett	3.-4.	nacheinander frittieren
Spiegelei	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8-9	nacheinander frittieren
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	
Fleisch, z. B. Hühnerteile	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7	
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5	

* Kochen ohne Deckel
** ohne Deckel
*** Häufig wenden

Downloaded from www.vandenborre.be

Frittierfunktion

Diese Funktion erlaubt das Frittieren auf den beiden rechten seitlichen Kochstellen, indem die Temperatur der Pfanne automatisch reguliert wird.

Vorteile beim Frittieren

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie. Öl und Fett werden nicht überhitzt.

Hinweise

- Niemals Öl, Butter oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen.
- Die Pfanne in die Mitte der Kochstelle setzen. Beachten Sie, dass der Durchmesser des Pfannenbodens passt.
- Pfanne nicht mit Deckel verwenden. Andernfalls kann die Temperatur nicht automatisch reguliert werden. Sie können ein Spritzschutz-Sieb verwenden, dies beeinträchtigt die automatische Temperaturregulierung nicht.
- Nur Fette verwenden, die für das Frittieren geeignet sind. Wenn Sie Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, Temperaturstufe **min** wählen.

Pfannen für die Frittierfunktion

Die für diese Funktion geeigneten Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer folgende Teilenummern an:

- **HZ390210** kleines Kochgefäß (15 cm Durchmesser).
- **HZ390220** mittleres Kochgefäß (19 cm)
- **HZ390230** großes Kochgefäß (21 cm)

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet. Sie können mit diesen Gargut auch mit wenig Fett frittieren.

Die nachfolgend aufgeführten Temperaturstufen wurden speziell an diese Kochgefäße angepasst.

Hinweis: Wenn Sie andere Pfannen verwenden, versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und ändern Sie diese nach Bedarf. Die Pfannen können überhitzen.

Die Temperaturstufen

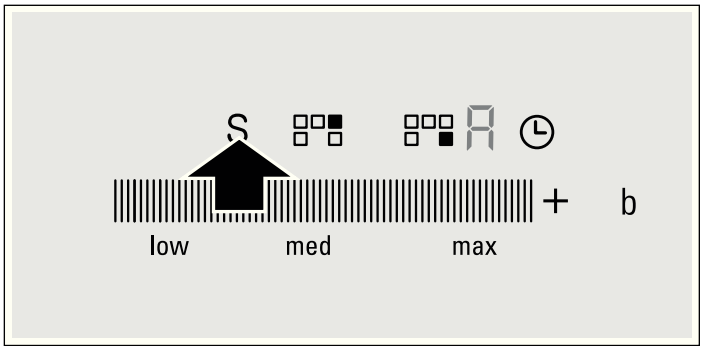
Leistungsstufe	Temperatur	Geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks, kurz frittiert.
med	mittel - hoch	z.B. sanftes Frittieren von Tiefkühlkost, panierten Speisen, Schnitzel, Ragout, Gemüse.
low	niedrig - mittel	z.B. grobes Frittieren von Frikadellen, Würstchen, Fisch.
min	niedrig	z.B. Omelett, Frittieren mit Butter, Olivenöl oder Margarine.

Programmierung

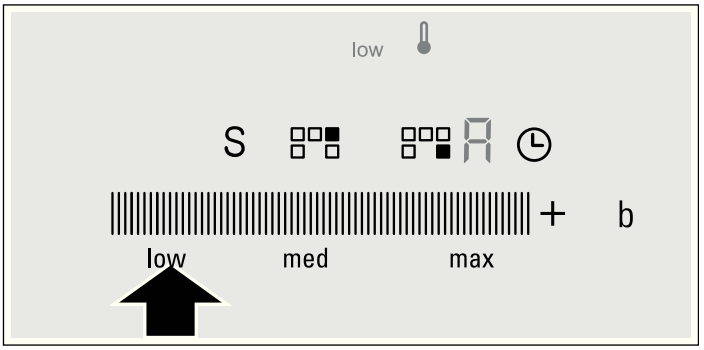
Geeignete Temperaturstufe in der Tabelle auswählen. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol **S** drücken. Die Anzeige **A** leuchtet im Anzeigebereich der Kochstelle auf.



2. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe im Programmierfeld auswählen.



Die Frittierfunktion ist nun aktiviert. Das Temperatursymbol leuchtet so lange, bis die Frittiertemperatur erreicht ist. Anschließend ertönt ein Signal und das Temperatursymbol erlischt.

Hinweis: Um die Temperaturanzeigen und die Temperaturstufe anzuzeigen, muss die Kochstelle ausgewählt sein.

3. Wenn die Temperaturstufe erreicht ist, Fett in die Pfanne geben und anschließend das Gargut hineinlegen.
   Das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

Frittierfunktion abschalten

Die Kochstelle auswählen und auf das Symbol **S**drücken. Danach die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Übersicht

Die Übersicht zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Leistungsstufe variiert je nach verwendetem Kochgeschirr.

		Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Fleisch	Schnitzel natur oder paniert	med	6-10 Min.
	Filet	med	6-10 Min.
	Kotelett	low	10-17 Min.
	Cordon bleu	low	15-20 Min.
	Steak kurz angebraten (3 cm Dicke)	max	6-8 Min.
	Steak medium oder gut durch (3 cm Dicke)	med	8-12 Min.
	Hähnchenbrust (2 cm Dicke)	low	10-20 Min.
	Gekochte oder frische Würstchen	low	8-20 Min.
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min.
	Leberkäse	min	6-9 Min.
	Ragout / Gyros	med	7-12 Min.
	Hackfleisch	med	6-10 Min.
	Speckschinken	min	5-8 Min.
Fisch	Backfisch	low	10-20 Min.
	Fischfilet, natur oder paniert	low / med	10-20 Min.
	Garnelen, Krabben	med	4-8 Min.
Eiergerichte	Pfannkuchen	med	nacheinander frittieren
	Tortilla / Omelette	min	nacheinander frittieren
	Spiegelei	min / med	2-6 Min.
	Rührei	min	2-4 Min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min.
	Armer Ritter / French Toast	low	nacheinander frittieren
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus ungeschälten, vorgegarten Kartoffeln	max	6-12 Min.
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min.
	Kartoffelpuffer	max	nacheinander frittieren
	Glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min.
Gemüse	Knoblauch, Zwiebeln	min	2-10 Min.
	Zucchini, Aubergine	low	4-12 Min.
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min.
	Pilze	med	10-15 Min.
	Glasiertes Gemüse	med	6-10 Min.
Tiefkühlkost	Schnitzel	med	15-20 Min.
	Cordon bleu	low	10-30 Min.
	Hähnchenbrust	min	10-30 Min.
	Nuggets	med	10-15 Min.
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 Min.
	Fischfilet, natur oder paniert	low	10-20 Min.
	Fischstäbchen	med	8-12 Min.
	Pommes frites	med / max	4-6 Min.
	Pfannengerichte und -gemüse	min	8-15 Min.
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min.
	Camembert / Käse	low	10-15 Min.
Sonstiges	Camembert / Käse	low	7-10 Min.
	Fertiggerichte mit Zugabe von Wasser, z.B. Nudelpfanne	min	4-6 Min.
	Toastbrot	low	6-10 Min.
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne*	min	3-7 Min.

* In einer kalten Pfanne.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol ⊂⊃/ etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige neben dem Symbol ⊂⊃I leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol ⊂⊃/ etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist nun deaktiviert.

Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein- und ausschalten

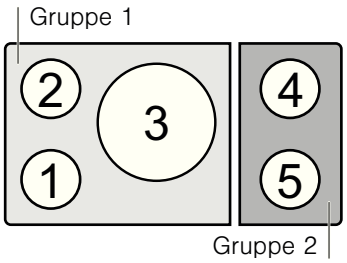
Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur Aktivierung der automatischen Kindersicherung.

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können größere Mengen Wasser schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

Gebrauchseinschränkungen

Diese Funktion kann für alle Kochstellen immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der gewählten Kochstelle b und 9 auf; anschließend wird automatisch die Kochstufe 9 eingestellt.



Einschalten

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Auf das Symbol b drücken.
   Die Anzeige b leuchtet auf.

Die Funktion ist nun aktiviert.

Ausschalten

1. Kochstelle auswählen.
2. Auf das Symbol b drücken.
   Die Anzeige b erlischt und die Kochstelle kehrt zur Kochstufe 9 zurück.

Die Powerboost-Funktion ist nun ausgeschaltet.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

Zeitprogrammierfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

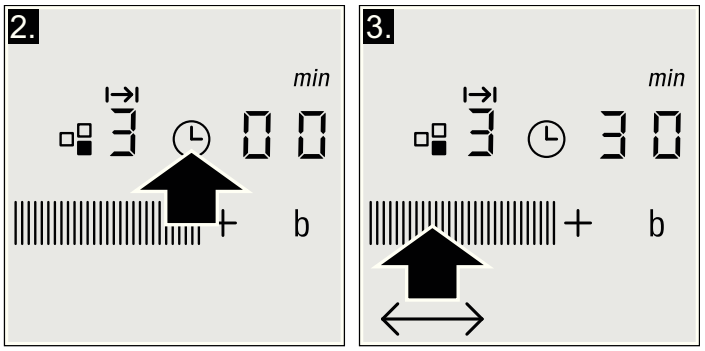
Eine Kochstelle automatisch ausschalten

Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

Die Garzeit einstellen.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die gewünschte Kochstelle sowie die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Auf das Symbol ◷ drücken. Die Anzeige I→I der Kochstelle leuchtet auf. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00.
3. In den nächsten 10 Sekunden die gewünschte Garzeit im Programmierfeld auswählen. Mögliche Voreinstellungen sind von links nach rechts 1, 2, 3..... bis 10 Minuten.



Nach wenigen Sekunden beginnt die Garzeit abzulaufen.

Hinweis: Für alle Stellen kann automatisch dieselbe Garzeit programmiert werden. Die programmierte Zeit läuft für jede einzelne Kochstelle unabhängig ab.

In Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit.

Downloaded from www.vandenborre.be

Programmautomatik

Wenn auf dem Programmierfeld die Voreinstellung 1 bis 5 gedrückt wird, verringert sich die Garzeit um eine Minute.

Wenn auf dem Programmierfeld die Voreinstellung 6 bis 10 gedrückt wird, erhöht sich die Garzeit um eine Minute.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend auf das Symbol ◷ drücken.

Garzeit im Programmierfeld ändern oder auf 00 stellen, um die Garzeit zurückzusetzen.

Eine Kochstelle automatisch über die Frittierfunktion ausschalten

Bei einem Kochvorgang mit der Frittierfunktion beginnt die eingestellte Garzeit abzulaufen, sobald die Temperatur an der ausgewählten Kochstelle erreicht ist.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Warnsignal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 10 Sekunden lang 00.

Durch Drücken des Symbols ◷ erlöschen die Anzeigen und das akustische Signal endet.

Hinweise

- Wenn für mehrere Kochstellen eine Garzeit eingegeben wurde, erscheint in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion immer die Zeit der gewählten Kochstelle.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Zeit bis 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das Symbol ◷ mehrfach drücken, bis die Anzeige 🔔 aufleuchtet. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00.
2. Im Programmierfeld die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol ◷ mehrfach drücken, bis die Anzeige 🔔 aufleuchtet. Die Zeit im Programmierfeld ändern oder auf 00 stellen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Warnsignal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion wird 00 angezeigt und die Anzeige 🔔 leuchtet auf. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Durch Drücken auf das Symbol ◷ schalten sich die Anzeigen aus und das Signal verstummt.

Reinigungsschutzfunktion

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen ändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsschutzfunktion ausgestattet. Auf das Symbol ⊸/🧽 drücken. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt. Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu ändern.

Hinweis: Die Sperre betrifft nicht den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F, 8 und die Restwärmeanzeige h/H.

Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Downloaded from www.vandenborre.be

Energieverbrauch anzeigen

Mit dieser Funktion wird der Gesamtverbrauch an Energie während der Zeit, in der das Kochfeld eingeschaltet war, angezeigt.

Nach Abschalten des Kochfeldes wird 10 Sekunden lang der Verbrauch in kwh angezeigt.

In der Abbildung findet sich ein Beispiel mit dem Verbrauch von 1.08 kwh.

Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur Aktivierung dieser Funktion.

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung**
	0 AUS.*
	1 EIN.
c2	**Signaltöne**
	0 Bestätigungssignal und Fehlersignal sind ausgeschaltet.
	1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet.
	2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet.
	3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c3	**Energieverbrauch anzeigen lassen**
	0 AUS.*
	1 EIN.
c5	**Automatische Programmierung der Garzeit.**
	0 AUS.*
	1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung.
c6	**Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierfunktion:**
	1 10 Sekunden*.
	2 30 Sekunden.
	3 1 Minute.
c7	**Funktion Power-Management**
	0 = AUS.*
	1 = 1000 W Mindestleistung.
	1= 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 oder 9. = höchste Leistung des Kochfelds

*Werkseinstellung

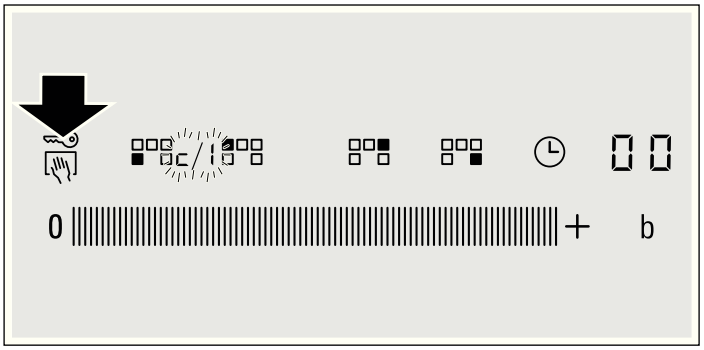
Downloaded from www.vandenborre.be

Anzeige	Funktion
c9	**Auswahlzeit der Kochstelle**
	0 Uneingeschränkt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.*
	1 Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt nur für 10 Sekunden ausgewählt.
c0	**Zu den Grundeinstellungen zurückkehren**
	0 Persönliche Einstellungen.*
	1 Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.
*Werkseinstellung	

Zugang zu den Grundeinstellungen

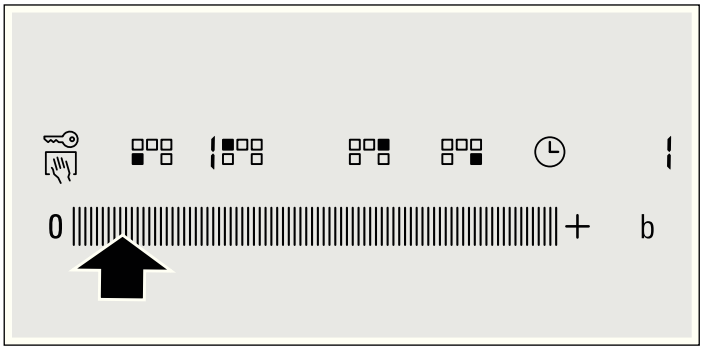
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol ⊸ während 4 Sekunden gedrückt halten.



Bei den Anzeigen leuchten in der Voreinstellung c und 1 abwechselnd und 0 auf.

3. Das Symbol ⊸ mehrmals drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
4. Anschließend im Programmierfeld die gewünschte Einstellung auswählen.



5. Erneut das Symbol ⊸ länger als 4 Sekunden drücken.

Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- Ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art, Schmutz zu entfernen, ist der Einsatz eines Glasschabers. Anweisungen des Herstellers beachten.

Geeignete Glasschaber können über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bezogen werden.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Downloaded from www.vandenborre.be

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mit Hilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl / d + Zahl / E + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F0 / F9	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F2 / F5	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld. *
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
U1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2 / U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgefäßes entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgefäßes können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß gegeben wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können den Geräuschpegel abweichen lassen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dafür ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die festgestellte Temperatur zu hoch ist. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

Gleichmäßige Geräusche, wie bei einem Uhrzeiger.

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn alle 3 Kochstellen auf der linken Seite verwendet werden, und verschwindet bzw. reduziert sich, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Getestete Speisen

Diese Tabelle wurde für Testinstitute erstellt, um die Kontrollen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

		Vorheizen			Garen	
Getestete Speisen	**Kochstelle**	**Kochstufe**	**Dauer (Min:S)**	**Deckel**	**Kochstufe**	**Deckel**
Schokolade schmelzen						
Kochgefäß: Stieltopf						
Schokoladenguss (z. B. Marke Dr. Oetker zartbitter 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nein
Erhitzen und warm halten Linseneintopf						
Kochgefäß: Topf						
Anfangstemperatur 20 °C						
*Linseneintopf**						
Menge 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Linseneintopf aus der Dose, z. B. Erasco Linseneintopf mit Würstchen						
Menge 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 nach etwa 1:00 umrühren	Ja	1.	Ja
Menge 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 nach etwa 1:00 umrühren	Ja	1.	Ja
Béchamel-Sauce zubereiten						
Kochgefäß: Stieltopf						
Temperatur der Milch: 7 °C						
Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm					
1. Butter schmelzen, Mehl und Salz vermischen und alles erhitzen		1	ca. 3:00	Nein		
2. Milch hinzugeben und aufkochen, dabei immer weiterrühren		7	ca. 5:20	Nein		
3. Wenn die Bechamel-Sauce beginnt zu kochen, weitere 2 Minuten bei gleicher Kochstufe umrühren					1	Nein

*Rezept gemäß DIN 44550

*Rezept gemäß DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

Getestete Speisen	Kochstelle	Vorheizen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:S)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Milchreis zubereiten						
Kochgefäß: Topf Temperatur der Milch: 7 °C Milch bis zum Aufschäumen erhitzen. Empfohlene Kochstufe einstellen und den Reis, den Zucker und das Salz zur Milch hinzugeben						
Zutaten: 190 g Rundreis, 23 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm	8.	ca. 6:30	Nein	2 nach ca. 10:00 umrühren	Ja
Zutaten: 250 g Rundreis, 30 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 18 cm					
Reis kochen*						
Kochgefäß: Topf Wassertemperatur 20 °C						
Zutaten: 125 g Rundreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Zutaten: 250 g Rundreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Ø 18 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Schweinelende braten						
Kochgefäß: Pfanne Anfangstemperatur der Lende: 7 °C 2 Lendenfilets (Gesamtgewicht ca. 200 g, 1 cm dick)	Ø 18 cm	9	1:30	Nein	7	Nein
Pfannkuchen zubereiten**						
Kochgefäß: Pfanne 55 ml Teig pro Pfannkuchen	Ø 18 cm	9	1:30	Nein	7	Nein
Tiefgefrorene Pommes frites frittieren						
Kochgefäß: Topf Zutaten: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Frittierdurchgang: 200 g tiefgefrorene Pommes frites (z. B. McCain 1-2-3 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Bis die Öltemperatur 180 °C erreicht	Nein	9	Nein

*Rezept gemäß DIN 44550

*Rezept gemäß DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

nl Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften **19**
Oorzaken van schade 21
Bescherming van het milieu **21**
Milieuvriendelijk afvoeren 21
Tips om energie te besparen 21
Koken op Inductie **22**
Voordelen van het Koken op Inductie 22
Geschikte pannen 22
Het apparaat leren kennen **23**
Het bedieningspaneel 23
De kookzones 23
Restwarmte-indicator 23
Programmeren van de kookplaat **24**
De kookplaat in- en uitschakelen 24
De kookzone afstellen 24
Kooktabel 24
Frituurfunctie **26**
Koekenpannen voor de frituurfunctie 26
De temperatuurniveaus 26
Zo wordt dit geprogrammeerd 26
Tabel 27
Kinderslot **28**
Het kinderslot activeren en deactiveren 28
Automatisch kinderslot 28
Functie Powerboost **28**
Gebruiksbeperkingen 28
Activeren 28
Deactiveren 28
Timerfunctie **28**
Een kookzone automatisch uitschakelen 28
De kookwekker 29
Beschermingsfunctie bij reiniging **29**
Automatische tijdslimiet **29**
Het energieverbruik bekijken **30**
Basisinstellingen **30**
Toegang tot de basisinstellingen 31
Onderhoud en reiniging **31**
Kookplaat 31
Omlijsting van de kookplaat 31
Repareren van storingen **32**
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat 32
Servicedienst **33**
Geteste gerechten **33**

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Geen afdekplaten of ongeschikte kinderbeveiligingsroosters gebruiken. Deze kunnen ongevallen veroorzaken, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Elektromagnetische gevaren!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker dienen echter uit de buurt te blijven van het apparaat als dat aan staat. Hoewel het risico klein is, het onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Downloaded from www.vandenborre.be

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Gemorst voedsel	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.
	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.
	Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de vitroceramische plaat veroorzaken	Controleer de pannen.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
	Aanraking van de pannen	Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen.
Afbladderingen	Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.

Bescherming van het milieu

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Een te kleine diameter t.o.v. de kookzone kan energieverspilling veroorzaken. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitaminen en mineralen van de groenten behouden.
- Bedek altijd een zo groot mogelijk oppervlak van de kookzone met de pan.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging. Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Warmte- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop wordt gedrukt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

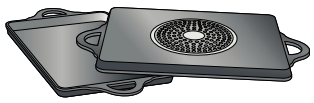
Alleen ferromagnetische pannen zijn geschikt voor inductiekoken, zoals pannen van:

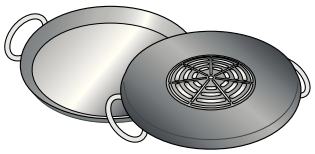
- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

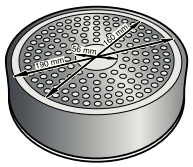
Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Andere pannen die geschikt zijn voor inductie

Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.







Bij het gebruik van grote pannen met een ferromagnetische zone met een kleinere diameter, wordt enkel de ferromagnetische zone verwarmd, zodat de warmte niet homogeen kan worden verdeeld.

Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.

Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan is afgestemd op de maat van de kookzone. Als de pan op een kookzone niet wordt gedetecteerd, probeer hem dan op de zone met een iets kleinere diameter.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie “automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

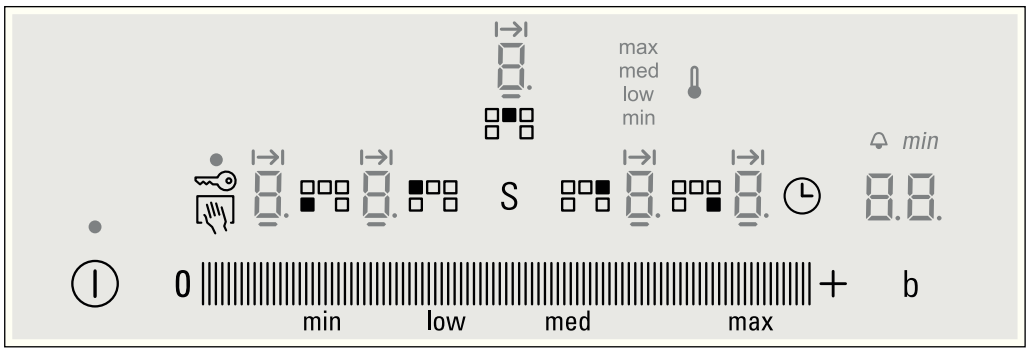
Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
⏻	Hoofdschakelaar
▪▫▫ ▫▪▫	De kookzone selecteren
0 IIIIIIIIIII +	Programmeerzone
b	Functie Powerboost
⊶	Kinderslot
	Bescherming bij reiniging
S	Frituurfunctie
max, **med**, **low**, **min**	Temperatuurniveaus
◷	De tijd programmeren

Indicatoren	
1-9	Vermogensstanden
0	Operationaliteit
00	Timerfunctie
H/h	Restwarmte
b	Functie Powerboost
🔔	Kookwekker
I→I	Automatische uitschakeling
A	Frituurfunctie
🌡	Temperatuur Frituurfunctie
min, **low**, **med**, **max**	Temperatuurniveaus

Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
◯ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk “Geschikte pannen".	

Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aanduidt welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft de indicator h of H, branden zolang de kookzone warm is.

Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator h o H en de geselecteerde vermogensstand.

Downloaded from www.vandenborre.be

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: druk op het symbool ⏻. Er klinkt een akoestisch signaal. De indicator die zich naast de hoofdschakelaar bevindt en de indicatoren 0 van de kookzones gaan branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: druk op het symbool ⏻ totdat de indicatoren doven. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Aanwijzingen

- De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones meer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De geselecteerde instellingen blijven opgeslagen gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen van de plaat. Indien de kookplaat opnieuw wordt ingeschakeld binnen deze tijdsperiode, dan worden de vorige instellingen toegepast.

De kookzone afstellen

Regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

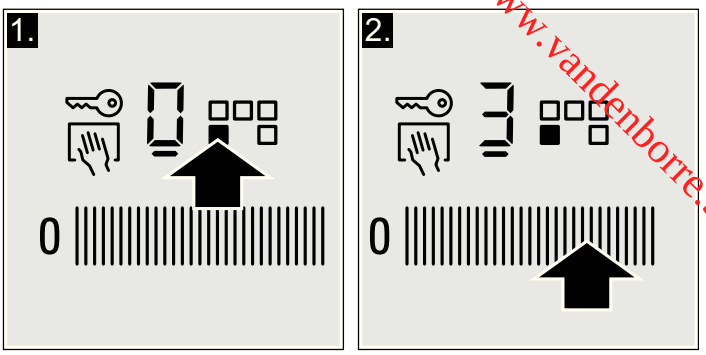
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

Selecteer de kookzone en de vermogensstand

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone met het symbool ▪▫▫▫.
   Op de visuele indicator gaat het symbool _ branden.
2. Beweeg, binnen de volgende 10 seconden, uw vinger over de programmeerzone, totdat de gewenste vermogensstand gaat branden.



De vermogensstand is afgesteld.

De vermogensstand wijzigen

Selecteer de kookzone en regel de gewenste vermogensstand in de programmeerzone.

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en stel af op 0 in de programmeerzone. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld.
  Ook al worden er meerdere pannen geplaatst, bij het inschakelen van de kookplaat wordt er maar één gedetecteerd.

Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

De kooktijden zijn afhankelijk van de vermogensstand, het type, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel. Daarom zijn er variaties.

Bij het verhitten van purees, crèmes en dikke sauzen dient u af en toe te roeren.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

	Vermogensstand	Kookduur
Smelten		
Chocolade, chocoladecouverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verhitten en warmhouden		
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1.-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes opgewarmd in water**	3-4	-

* Koken zonder deksel
** Zonder deksel
***Geregeld omdraaien

Downloaded from www.vandenborre.be

	Vermogensstand	Kookduur
Ontdooien en verhitten		
Diepvriesspinazie	3-4	15-25 min.
Diepvriesgoulash	3-4	30-40 min.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken		
Aardappelballetjes*	4.-5.	20-30 min.
Vis*	4-5	10-15 min.
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min.
Rijstpap	2-3	30-40 min.
Aardappelen in de schil	4-5	25-30 min.
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Eenpansgerecht, soep	3.-4.	15-60 min.
Groenten	2.-3.	10-20 min.
Diepvriesgroenten	3.-4.	7-20 min.
Koken met de snelkookpan	4.-5.	-
Sudderen		
Rollade	4-5	50-60 min.
Stoofschotel	4-5	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
Braden / frituren met een beetje olie**		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min.
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min.
Koteletten, al dan niet gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Diepvriesborst***	5-6	10-30 min.
Hamburgers, gehaktballetjes (3 cm dik)***	4.-5.	30-40 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Gepaneerde diepvriesvis, bv. vissticks	6-7	8-12 min.
Garnalen en steurgarnalen	7-8	4-10 min.
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	een voor een frituren
Omelet	3.-4.	een voor een frituren
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren** (150-200 g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bv. frieten, kipnuggets	8-9	een portie na de andere frituren
Diepvrieskroketten	7-8	
Vlees, bv., stukjes kip	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Groenten, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7	
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5	

* Koken zonder deksel
** Zonder deksel
***Geregeld omdraaien

Downloaded from www.vandenborre.be

Frituurfunctie

Met deze functie kunt u bakken op de twee kookzones, rechts aan de zijkant, waarbij de temperatuur van de koekenpan moet worden afgesteld.

Voordelen bij het frituren

De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard. De olie en het vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

- Verhit nooit olie, boter of reuzel zonder toezicht.
- Zet de koekenpan in het midden van de kookzone. Controleer of de bodem van de koekenpan de juiste diameter heeft.
- Doe geen deksel op de koekenpan. Doet u dat wel, dan werkt de automatische regeling niet. U kunt wel gebruik maken van een beschermende zeef, zo werkt de automatische regeling wel.
- Gebruik uitsluitend olie die geschikt is om te frituren. Gebruikt u boter, margarine, olijfolie of reuzel, selecteer dan het temperatuurniveau **min**.

Koekenpannen voor de frituurfunctie

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor deze functie. Ze kunnen achteraf aangekocht worden als optioneel toebehoren, in de vakhandel of bij onze technische dienst. Duid altijd de overeenkomstige referentie aan:

- **HZ390210** kleine pan (15 cm diameter).
- **HZ390220** middelgrote pan (19 cm)
- **HZ390230** grote pan (21 cm)

De koekenpannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om voedsel te frituren met weinig olie.

De hieronder vermelde temperatuurniveaus werden speciaal voor dit type pannen ingesteld.

Aanwijzing: Als u een ander type pan gebruikt, probeer dan eerst op het laagste temperatuurniveau en pas dit indien nodig aan. Deze pannen kunnen oververhit geraken.

De temperatuurniveaus

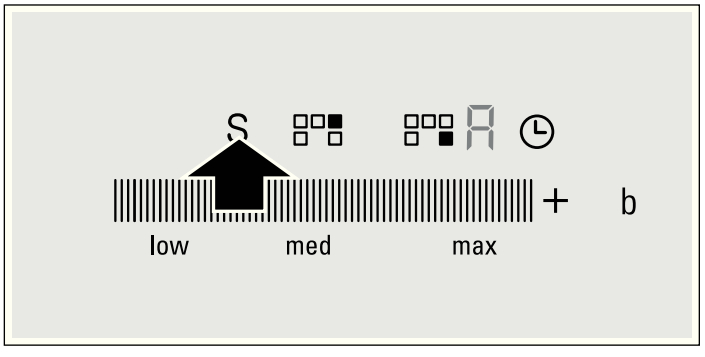
Vermogensstand	Temperatuur	Geschikt voor
max	hoog	bv. aardappelkoekjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken steak.
med	middelhoog-hoog	bv. "fijne" bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.
low	laag-middelhoog	bv. grote bakproducten zoals frikandellen en worstjes, vis.
min	laag	bv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine

Zo wordt dit geprogrammeerd

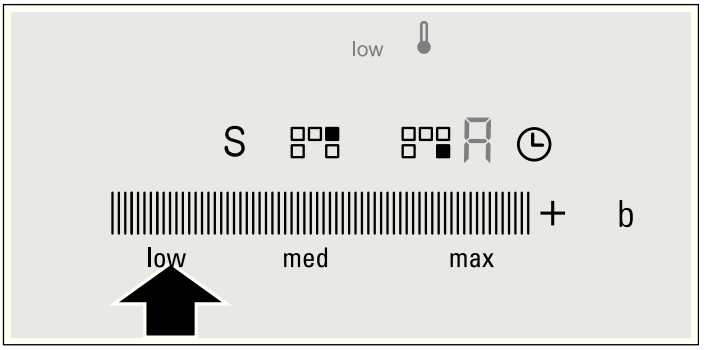
Selecteer uit de tabel het geschikte temperatuurniveau. Plaats de koekenpan op de kookzone.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool S. Op de visuele indicator van de kookzone licht de indicator A op.



2. Selecteer binnen de volgende 10 seconden het gewenste temperatuurniveau op de programmeerzone.



De frituurfunctie is nu geactiveerd. Het temperatuursymbool blijft branden tot de frituurtemperatuur bereikt is. Dan hoort u een signaal en gaat het temperatuursymbool uit.

Aanwijzing: Om de temperatuurindicators en het temperatuurniveau te zien, moet de kookzone geselecteerd zijn.

3. Doe, als het temperatuurniveau bereikt is, olie in de pan en voeg vervolgens het voedsel toe.

   Draai het voedsel om, om te voorkomen dat het aanbrandt.

De frituurfunctie uitschakelen

Selecteer de kookzone en druk op het symbool S. Neem vervolgens de koekenpan weg.

Tabel

De tabel geeft aan welk temperatuurniveau geschikt is voor elk soort voedsel. De kooktijd kan variëren, afhankelijk van het soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van het voedsel.

De geselecteerde vermogensstand is afhankelijk van het soort koekenpan dat gebruikt wordt.

Downloaded from www.vandenborre.be

		Tempera-tuurniveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Vlees	Schnitzel, al dan niet gepaneerd	med	6-10 min.
	Lendestuk	med	6-10 min.
	Koteletten	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Biefstuk, zacht gebakken (3 cm dikte)	max	6-8 min.
	Biefstuk, zachtjes of goed gebakken (3 cm dikte)	med	8-12 min.
	Borst (2 cm dikte)	low	10-20 min.
	Gekookte of rauwe worstjes	low	8-20 min.
	Hamburgers / frikadellen	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragout, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Doorregen spek	min	5-8 min.
Vis	Gebakken vis	low	10-20 min.
	Visfilet, al dan niet of gepaneerd	low / med	10-20 min.
	Garnalen en steurgarnalen	med	4-8 min.
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	een voor een frituren
	Omeletten	min	een portie na de andere frituren
	Spiegeleieren	min / med	2-6 min.
	Roereieren	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Wentelteefjes / Franse toast	low	een portie na de andere frituren
Aardappelen	Gesauteerde aardappelen, bereid met ongeschilde, gekookte aardappelen	max	6-12 min.
	Gesauteerde aardappelen, bereid met rauwe aardappelen*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	een portie na de andere frituren
	Geglaceerde aardappelen	med	10-15 min.
Groente	Knoflook, uien	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Paprika, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglaceerde groente	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzel	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
	Gebakken vis, al dan niet gepaneerd	low	10-20 min.
	Vissticks	med	8-12 min.
	Frites	med / max	4-6 min.
	Panklare gerechten en groenten	min	8-15 min.
	Loempia	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camembert / kaas	low	7-10 min.
	Kant-en-klaarmaaltijden, te bereiden door toevoeging van water, bv. pasta in de koekenpan	min	4-6 min.
	Croutons	low	6-10 min.
	Amandelen / walnoten / pijnboompitten*	min	3-7 min.

* In een koude koekenpan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool ⊸/☝gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator naast het symbool ⊸/☝gaat branden gedurende 10 seconden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool ⊸/☝gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

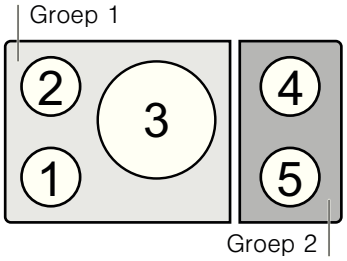
In hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over het inschakelen van het automatische kinderslot.

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand 9 wordt gebruikt.

Gebruiksbeperkingen

Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet in werking is, (zie afbeelding). Zo niet, dan knipperen op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone b en 9; vervolgens wordt de vermogensstand automatisch ingesteld 9.



Activeren

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool b.
   De indicator b gaat branden.

De functie is nu geactiveerd.

Deactiveren

1. Selecteer de kookzone.
2. Druk op het symbool b.
   De indicator b wordt niet meer in beeld gebracht en de kookzone keert terug naar de vermogensstand 9.

De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

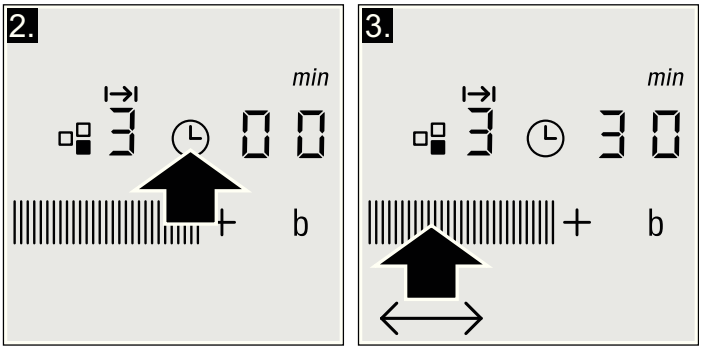
Een kookzone automatisch uitschakelen

De zone gaat automatisch uit na het verstrijken van de geselecteerde tijd.

Programmeren van de kooktijd.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn:

1. selecteer de kookzone en de gewenste vermogensstand.
2. druk op het symbool ◷. De indicator ↦| van de kookzone licht op. Op de visuele indicator van de timerfunctie gaat 00 branden.
3. selecteer binnen de volgende 10 seconden de gewenste kooktijd op de programmeerzone. De mogelijke voorafgaande instelling is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 10 minuten.



Na enkele seconden begint de kooktijd te lopen.

Aanwijzing: Het is mogelijk om dezelfde kooktijd voor alle zones automatisch te programmeren. De geprogrammeerde tijd zal onafhankelijk verstrijken voor ieder van de kookzones.

In het hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over de automatische programmering van de kooktijd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatische programmering

Indien in de programmeerzone de voorafgaande instelling van 1 tot 5 ingedrukt wordt, dan wordt de kooktijd met een minuut verkort.

Indien in de programmeerzone de voorafgaande instelling van 6 tot 10, ingedrukt wordt, dan wordt de kooktijd met een minuut verlengd.

De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool ◷.

Wijzig de kooktijd in de programmeerzone of stel af op 00 om de tijd te annuleren.

Een kookzone met frituurfunctie automatisch uitschakelen

Tijdens het koken met de frituurfunctie, gaat de geprogrammeerde kooktijd pas in als de temperatuur in de geselecteerde zone bereikt is.

Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie licht 00 10 seconden lang op.

Als op het symbool ◷ wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

Aanwijzingen

- Indien een kooktijd in verschillende zones geprogrammeerd is, wordt op de visuele indicator van de timerfunctie altijd de kooktijd van de geselecteerde zone getoond.
- De kooktijd kan worden ingesteld tot 99 minuten.

De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Druk meerdere keren op het symbool ◷ tot de indicator 🔔 gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00.
2. Selecteer in de programmeerzone de gewenste tijd.

Na enkele seconden begint tijd te verstrijken.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk meerdere keren op het symbool ◷ tot de indicator 🔔 oplicht. Wijzig de tijd in de programmeerzone of stel af op 00.

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00 en de indicator 🔔 gaat branden. Na 10 seconden gaan de indicators uit.

Als op het symbool ◷ wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

Beschermingsfunctie bij reiniging

Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over de beschermingsfunctie bij reiniging. Druk op het symbool ⊂⊃/🧽. Er weerklinkt een signaal. Het bedieningspaneel blijft gedurende 35 seconden geblokkeerd. Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

Aanwijzing: De blokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan desgewenst uitgeschakeld worden.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling wordt aangebracht , dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. Op de visuele indicator van de kookzone knipperen afwisselend F, 8 en de restwarmte-indicator h/H.

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw worden ingesteld.

Wanneer de automatische limiet is geactiveerd, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde vermogensstand (van 1 tot 10 uur).

Downloaded from www.vandenborre.be

Het energieverbruik bekijken

Met deze functie kan het totale energieverbruik gedurende de tijd dat de kookplaat is ingeschakeld worden bekeken.

Nadat de kookplaat is uitgeschakeld verschijnt het verbruik in kWh gedurende 10 seconden.

Op de afbeelding verschijnt een voorbeeld met een verbruik van 1.08 kWh.

In hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u de informatie over de activering van deze functie.

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen aangepast worden aan de behoeften van de gebruiker.

Indicator	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot**
	0 Gedeactiveerd.*
	1 Geactiveerd.
c2	**Akoestische signalen**
	0 Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd.
	1Alleen foutsignaal geactiveerd.
	2Alleen bevestigingssignaal geactiveerd.
	3 Alle signalen geactiveerd.*
c3	**Indicator voor het stroomverbruik**
	0 Gedeactiveerd.*
	1 Geactiveerd.
c5	**Automatische programmering van de kooktijd.**
	0 Uitgeschakeld.*
	1-99 Tijd van de automatische uitschakeling.
c6	**Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie**
	1 10 seconden*.
	2 30 seconden.
	3 1 minuut.
c7	**Functie Power-Management**
	0 = Gedeactiveerd.*
	1 = 1000 W minimumvermogen.
	1= 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 of 9. = maximumvermogen van de plaat.

*Fabrieksinstelling

Downloaded from www.vandenborre.be

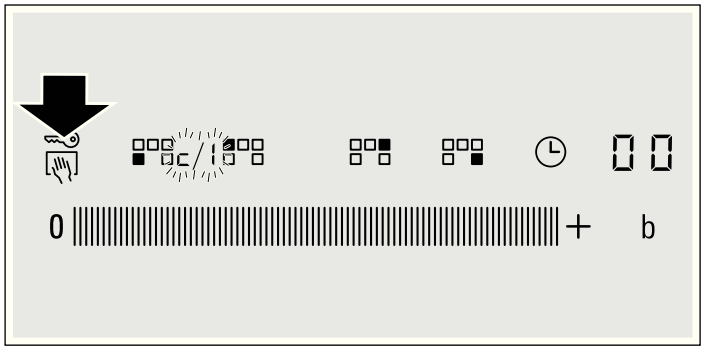
Indicator	Functie
c9	**Selectietijd van de kookzone**
	0 Onbeperkt: de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.*
	1 Beperkt: de kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.
c0	**Terug naar de standaardinstellingen**
	0 Persoonlijke instellingen.*
	1 Terug naar de fabrieksinstellingen.

*Fabrieksinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

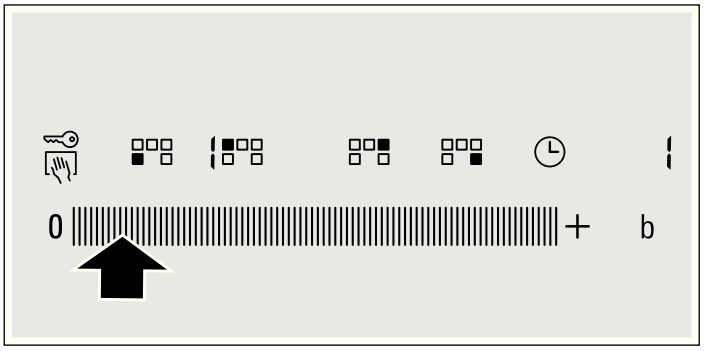
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool en houd het gedurende 4 seconden ingedrukt.



Op de visuele indicators lichten afwisselend c en 1 op en 0 als vooraf bepaalde instelling.

3. Druk meerdere keren op het symbool tot de indicator van de gewenste functie verschijnt.
4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling in de programmeerzone.



5. Houd het symbool nogmaals gedurende meer dan 4 seconden ingedrukt.

De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Onverdund afwasmiddel
- Afwasmiddel voor vaatwasmachines
- Schurende middelen
- Corrosieve producten zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

De beste manier om hardnekkig vuil te verwijderen is om een glasschraper te gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Glasschrapers zijn verkrijgbaar via de Technische dienst of in onze online winkel.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Downloaded from www.vandenborre.be

Repareren van storingen

Storingen zijn gewoonlijk toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de Technische Dienst.
De indicators knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
Er + nummer / d + nummer / E + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*
F0 / F9	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*
F2 / F5	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat. *
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
U1	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2 / U3	De kookzone is oververhit en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en schakel hem opnieuw in.

* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de vermogensstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de manier waarop het wordt bereid, kunnen de intensiteit van het geluid doen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Hiertoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die wordt geactiveerd als een hoge temperatuur wordt gedetecteerd. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

Ritmische geluiden, vergelijkbaar met de wijzers van een klok

Dit geluid treedt enkel op wanneer de 3 linkerkookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert wanneer een kookzone wordt uitgeschakeld.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

Downloaded from www.vandenborre.be

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Geteste gerechten

Deze tabel is opgesteld door evaluatie-instituten om de controles van onze apparaten te vereenvoudigen.

De gegevens van de tabel verwijzen naar ons toebehoren van Schulte-Ufer (pannenset van 4 stuks voor inductieplaat HZ390042 met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l voor kookzones van Ø 18 cm
- Koekenpan Ø 24 cm, voor kookzones van Ø 18 cm

Geteste gerechten	Kookzone	Voorverwarming			Koken	
		Vermogensstand	Duur (Min:S)	Deksel	Vermogensstand	Deksel
Chocolade smelten						
Pan: steelpan						
Chocoladecouverture (bv. merk Dr. Oetker puur 55% , 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nee
Linzensoep verhitten en warmhouden						
Pan: Kookpan						
Begintemperatuur 20 °C						
*Linzensoep**						
Hoeveelheid 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 zonder te roeren	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 zonder te roeren	Ja	1.	Ja
Linzensoep uit blik, bv. linzen met chorizo van Erasco						
Hoeveelheid 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 omroeren na circa 1:00	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 omroeren na circa 1:00	Ja	1.	Ja
Bechamelsaus bereiden						
Pan: Steelpan						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Ingrediënten: 40 g boter , 40 g meel, 0,5 l melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 14,5 cm					
1. De boter laten smelten, het meel en het zout erdoor mengen en alles laten verhitten		1	circa 3:00	Nee		
2. Voeg de melk toe en breng de saus aan de kook en blijf ondertussen doorroeren		7	circa 5:20	Nee		
3. Als de Bechamelsaus begint te koken, laat dan nog 2 minuten staan terwijl u blijft doorroeren					1	Nee

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

Geteste gerechten	Kookzone	Voorverwarming			Koken	
		Vermogensstand	Duur (Min:S)	Deksel	Vermogensstand	Deksel
Rijstpap maken						
Pan: Gewone pan Temperatuur van de melk: 7 °C Verwarm de melk tot hij omhoog komt. Verander de aanbevolen vermogensstand en voeg de rijst, de suiker en het zout aan de melk toe.						
Ingrediënten: 190 g. rondkorrelige rijst, 23 g. suiker, 750 ml. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 14,5 cm	8.	circa 6:30	Nee	2 omroeren na circa 10:00	Ja
Ingrediënten: 250 rondkorrelige rijst, 30 g. suiker, 1 l. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 18 cm					
Rijst koken*						
Pan: Kookpan Temperatuur van het water 20 °C						
Ingrediënten: 125 g rondkorrelige rijst, 300 g water en een snufje zout	Ø 14,5 cm	9	circa 2:30	Ja	2	Ja
Ingrediënten: 250 g rondkorrelige rijst, 600 g water en een snufje zout	Ø 18 cm	9	circa 2:30	Ja	2.	Ja
Varkenshaas bakken						
Pan: Koekenpan Begintemperatuur van de varkenshaas: 7 °C 2 varkenshaasfilets (totaal gewicht circa 200 g, 1 cm dik)	Ø 18 cm	9	1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken bakken**						
Pan: Koekenpan 55 ml pannenkoekbeslag	Ø 18 cm	9	1:30	Nee	7	Nee
Diepvriesfrieten bakken						
Pan: Kookpan Ingrediënten: 1,8 kg zonnebloemolie per bereiding: 200 g diepvriesfrieten (bv. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bedraagt	Nee	9	Nee

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

fr

Table des matières

Consignes de sécurité **35**
Causes des dommages 37
Protection de l'environnement **37**
Elimination écologique 37
Conseils pour économiser l'énergie 37
La cuisson par induction **38**
Avantages de la cuisson par induction 38
Récipients appropriés 38
Se familiariser avec l'appareil **39**
Le bandeau de commande 39
Les zones de cuisson 39
Indicateur de chaleur résiduelle 39
Programmer la plaque de cuisson **40**
Allumer et éteindre la plaque de cuisson 40
Régler la zone de cuisson 40
Tableau de cuisson 40
Fonction Frire **42**
Poêles pour la fonction Friture 42
Les niveaux de température 42
Programmation 42
Tableau 43
Sécurité-enfants **44**
Activer et désactiver la sécurité-enfants 44
Sécurité-enfants automatique 44
Fonction Powerboost **44**
Limitations d'utilisation 44
Activer 44
Désactiver 44
Fonction Programmation du temps **44**
Éteindre automatiquement une zone de cuisson 44
La minuterie 45
Fonction Verrouillage pour le nettoyage **45**
Limitation de temps automatique **45**
Afficher la consommation d'énergie **46**
Réglages de base **46**
Accéder aux réglages de base 47
Soins et nettoyage **47**
Plaque de cuisson 47
Cadre de la plaque de cuisson 47
Réparation des pannes **48**
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil 48
Service après-vente **49**
Plats testés **49**

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Ne pas utiliser de couvercle de protection ni de grille de protection pour enfants inappropriée. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Dangers électromagnétiques !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques devraient éviter de manipuler cet appareil. Bien que le risque soit minime, il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Downloaded from www.vandenborre.be

Causes des dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson commme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Un diamètre trop petit par rapport à la zone de cuisson peut provoquer un gaspillage d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Toujours recouvrir au maximum la zone de cuisson avec le récipient.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

Downloaded from www.vandenborre.be

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; si le récipient chauffe directement.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe immédiatement l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

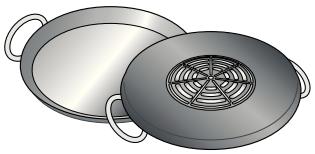
Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

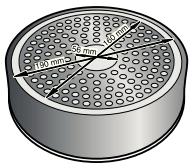
- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, leur fond doit être attiré par l'aimant.

Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.





Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.

Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.

Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection d'un récipient

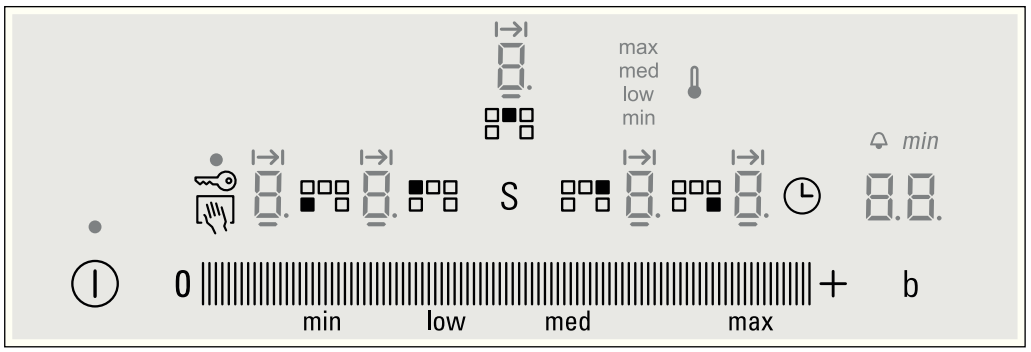
Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

Downloaded from www.vandenborre.be

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
⏻	Interrupteur principal
▪▫▫	Sélection de la zone de cuisson
0 lllllllllll +	Zone de programmation
b	Fonction Powerboost
⊸	Sécurité-enfants
	Verrouillage pour le nettoyage
S	Mode poêlées et grillades
max, **med**, **low**, **min**	Niveaux de température
◷	Programmation du temps

Témoins	
1-9	Niveaux de puissance
0	Fonctionnalité
00	Fonction Programmation du temps
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction Powerboost
🔔	Minuterie
I→I	Déconnexion automatique
A	Mode poêlées et grillades
	Température du mode poêlées et grillades
min, **low**, **med**, **max**	Niveaux de température

Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

Remarque : Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
◯ Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de la taille appropriée.
N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».	

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui affiche cette indication.

Même si la plaque est éteinte, l'indicateur h ou H reste éclairé tant que la zone de cuisson est chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur h ou H et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Allumer et éteindre la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'allume et s'éteint à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : Appuyer sur le symbole ⏻. Un signal sonore retentit. L'indicateur situé à côté de l'interrupteur principal et les indicateurs 0 des zones de cuisson s'allument. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre : appuyer sur le symbole ⏻ jusqu'à ce que les indicateurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

Remarques

- La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson restent éteintes pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sont mémorisés pendant les 4 premières secondes après la déconnexion de la plaque. Si la plaque de cuisson est à nouveau allumée pendant ce laps de temps, les réglages antérieurs sont appliqués.

Régler la zone de cuisson

Dans la zone de programmation, on peut régler sur le niveau de puissance souhaité.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

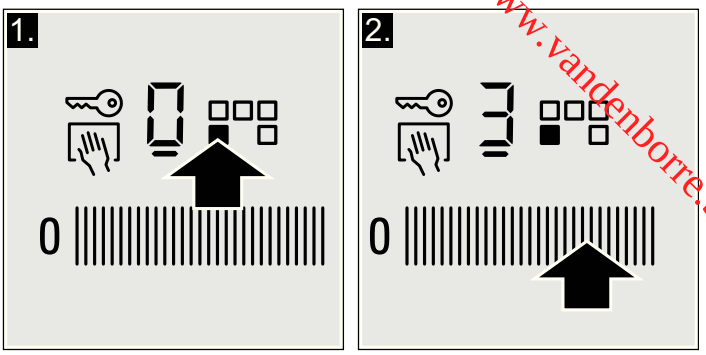
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puisssance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du symbole ▪▫▫ ▫▫▫.
   Le voyant affiche le symbole _ .
2. Dans les 10 secondes qui suivent, faire glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.



Le niveau de puissance est désormais réglé.

Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et régler le niveau de puissance souhaité dans la zone de programmation.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur 0 dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra.

  Même si l'on place plusieurs récipients, au moment où l'on allume la plaque de cuisson, un seul d'entre eux sera détecté.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du niveau de puissance, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Remuer de temps à autre si vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Faire fondre		
Chocolat, nappage en chocolat	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
Réchauffer et garder au chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1.-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner fréquemment

Downloaded from www.vandenborre.be

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3-4	15-25 min
Goulasch surgelé	3-4	30-40 min
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre*	4.-5.	20-30 min
Poisson*	4-5	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	30-40 min
Pommes de terre non pelées	4-5	25-30 min
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15-25 min
Pâtes*	6-7	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.-5.	-
Cuire à l'étouffée		
Rouleau à la viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min
Griller / Frire avec peu d'huile**		
Filets, au naturel ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé***	5-6	10-30 min
Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Gambas et crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire une par une
Omelettes	3.-4.	frire une par une
Œufs au plat	5-6	3-6 min
Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	

* Cuisson sans couvercle
** Sans couvercle
*** Retourner fréquemment

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction Frire

Cette fonction permet de frire dans les deux zones de cuisson latérales de droite, en réglant la température de la poêle.

Avantages pour la friture

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

Remarques

- Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.
- Placer la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est correct.
- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur. Dans ce cas, la régulation automatique fonctionne.
- Utiliser de l'huile adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température **min**.

Poêles pour la fonction Friture

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoires en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

- **HZ390210** petit récipient (15 cm de diamètre).
- **HZ390220** récipient moyen (19 cm)
- **HZ390230** grand récipient (21 cm)

Les poêles sont anti-adhésives. Il est également possible de faire frire des aliments dans peu d'huile.

Les niveaux de température indiqués ci-après ont été spécialement réglés pour ce type de récipients.

Remarque : Avec d'autres types de poêles, essayer d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin. Les poêles peuvent surchauffer.

Les niveaux de température

Niveau de puissance	Température	Approprié pour
max	haute	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants.
med	moyenne - haute	par ex., fritures fines telles que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
low	basse - moyenne	p. ex. fritures épaisses comme des escalopes milanaises et saucisses, poisson.
min	basse	p. ex. omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

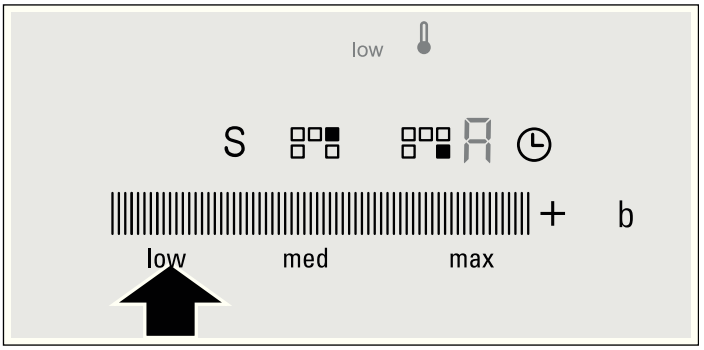
Programmation

Sélectionner le niveau de température approprié dans le tableau. Placer la poêle sur la zone de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyer sur le symbole S. Le témoin A s'allume sur le voyant de la zone de cuisson.

2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le niveau de température souhaité dans la zone de programmation.



Le mode poêlées et grillades est alors activé. Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal retentit et le symbole de température s'éteint.

Remarque : Pour afficher les témoins de température et le niveau de température, la zone de cuisson doit être sélectionnée.

3. Une fois le niveau de température atteint, ajouter de l'huile dans la poêle, puis les aliments.

   Remuer les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Éteindre le mode poêlées et grillades

Sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole S. Ensuite, retirer la poêle.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tableau

Le tableau indique le niveau de température adapté à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Le niveau de puissance sélectionné varie en fonction du type de poêle utilisée.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Viande	Escalope nature ou panée	med	6–10 min.
	Filet	med	6–10 min.
	Côtelettes	low	10-17min.
	Cordon-bleu	low	15-20 min.
	Bifteck peu cuit (3 cm. d'épaisseur)	max	6-8 min.
	Bifteck cuit ou très cuit (3 cm. d'épaisseur)	med	8–12 min.
	Blanc de poulet (2 cm. d'épaisseur)	low	10–20 min.
	Saucisses cuites ou crues	low	8–20 min.
	Hamburgers / tournedos	low	6-30 min.
	Leberkäse (pain de viande)	min	6-9 min.
	Ragoût, gyros	med	7-12 min.
	Viande hachée	med	6–10 min.
	Lard maigre	min	5-8 min.
Poisson	Poisson frit	low	10–20 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low / med	10–20 min.
	Crevettes, gambas	med	4-8 min.
Plats préparés avec des œufs	Crêpes	med	frire un par un
	Omelettes	min	frire une portion après l'autre
	Oeufs au plat	min / med	2-6 min.
	Œufs brouillés	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm (pâtisserie autrichienne)	low	10–15 min.
	Pain perdu	low	frire une portion après l'autre
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre non pelées, bouillies	max	6-12 min.
	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre crues*	low	15–25 min.
	Délices de pommes de terre	max	frire une portion après l'autre
	Pommes de terre glacées	med	10–15 min.
Légumes	Ail, oignons	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Poivron, asperges vertes	low	4-15 min.
	Champignons	med	10–15 min.
	Légumes glacés	med	6–10 min.
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon-bleu	low	10–30 min.
	Blanc de poulet	min	10–30 min.
	Nuggets	med	10–15 min.
	«Gyros, Kebab»	med	10–15 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10–20 min.
	Bâtonnets de poisson	med	8–12 min.
	Frites	med / max	4-6 min.
	Plats et légumes à la poêle, surgelés	min	8-15 min.
	Rouleaux de printemps	low	10–30 min.
	Camembert / fromage	low	10–15 min.
Autres	Camembert / fromage	low	7-10 min.
	Plats précuisinés préparés en ajoutant de l'eau, par ex, pâtes à la poêle	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6–10 min.
	Amandes / Noix / Pignons*	min	3-7 min.

* Dans une poêle froide.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole ⊂⊃/☝ pendant 4 secondes environ. L'indicateur situé à côté du symbole ⊂⊃/☝ s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole ⊂⊃/☝ pendant 4 secondes environ. Le blocage a été désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Activer et désactiver

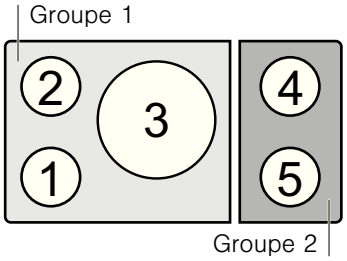
Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la connexion de la sécurité-enfants automatique.

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure 9.

Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement, (cf. image). Autrement b et 9 clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée ; le niveau de puissance 9 s'ajustera automatiquement 9.



Activer

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole b.
   Le témoin b s'allume.

La fonction est alors activée.

Désactiver

1. Sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole b.
   Le témoin b ne s'affichera plus et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance 9.

La fonction Powerboost est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

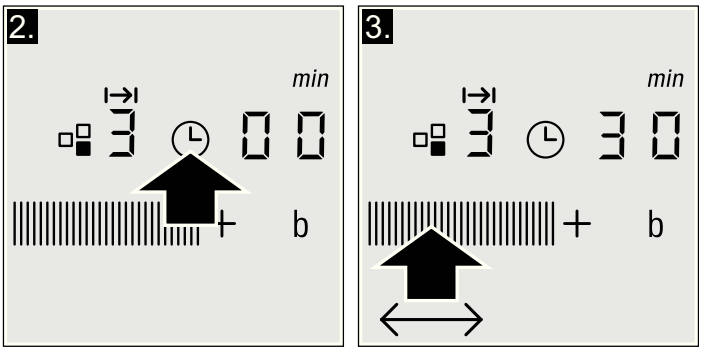
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

La zone s'éteint automatiquement une fois le temps sélectionné écoulé.

Programmer le temps de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée :

1. Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
2. Appuyer sur le symbole ◷. Le témoin ↦| de la zone de cuisson s'allume. Sur le voyant de la fonction Programmation du temps s'affiche 00.
3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner dans la zone de programmation le temps de cuisson souhaité. Il est possible de réaliser un réglage préalable, de gauche à droite 1, 2, 3..... jusqu'à 10 minutes.



Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson commence à défiler.

Remarque : Il est possible de programmer automatiquement le même temps de cuisson pour toutes les zones. Le temps programmé se poursuivra indépendamment pour chacune des zone de cuisson.

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la programmation automatique du temps de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Programmation automatique

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 1 et 5, le temps de cuisson est réduit d'une minute.

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 6 et 10, le temps de cuisson augmente d'une minute.

Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole ◷.

Modifier le temps de cuisson dans la zone de programmation ou régler sur 00 pour annuler le temps.

Éteindre automatiquement une zone de cuisson avec le mode poêlées et grillades

En cuisinant avec le mode poêlées et grillades, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler une fois que la température dans la zone sélectionnée est atteinte.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit. Sur le voyant de la fonction Programmation du temps, 00 s'affiche pendant 10 secondes.

En appuyant sur le symbole ◷, les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Remarques

- Si un temps de cuisson a été programmé sur plusieurs zones, le voyant de la fonction Programmation du temps indique toujours le temps de la zone de cuisson sélectionnée.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Programmation

1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole ◷ jusqu'à ce que l'indicateur 🔔 s'allume. Le voyant de la fonction programmation du temps s'affiche 00.
2. Sélectionner le temps souhaité dans la zone de programmation.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole ◷ jusqu'à ce que le témoin 🔔 s'allume. Modifier le temps avec la zone de programmation ou régler sur 00.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique 00 et le témoin 🔔 s'allume. Au bout de 10 secondes, les témoins s'éteignent.

Appuyer sur le symbole ◷ : les témoins s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Fonction Verrouillage pour le nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande quand la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction Verrouillage pour le nettoyage. Appuyer sur le symbole ⊂⊃/🔒. Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Remarque : Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer. Le voyant affiche de manière clignotante et alternée F, 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle h/H.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

Downloaded from www.vandenborre.be

Afficher la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation totale d'énergie pendant le temps où la plaque de cuisson a été allumée.

Après avoir éteint la plaque de cuisson, la consommation en kWh s'affichera pendant 10 secondes.

L'image indique un exemple avec une consommation de 1.08 kWh.

Les renseignements concernant l'activation de cette fonction se trouvent dans le chapitre *Réglages de base*.

Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

Indicateur	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants automatique**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.
c2	**Signaux sonores**
	0 Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.
	1 Seul le signal d'erreur est activé.
	2 Seul le signal de confirmation est activé.
	3 Tous les signaux sont activés.*
c3	**Visualiser la consommation d'énergie**
	0Désactivée*
	1Activée
c5	**Programmation automatique du temps de cuisson.**
	0 Éteint.*
	1-99 Temps de déconnexion automatique.
c6	**Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps**
	1 10 secondes*.
	2 30 secondes.
	3 1 minute.
c7	**Fonction Power-Management**
	0 = Désactivée.*
	1 = 1000 W puissance minimum.
	1= 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 ou 9. = puissance maximum de la plaque.

*Réglage d'usine

Downloaded from www.vandenborre.be

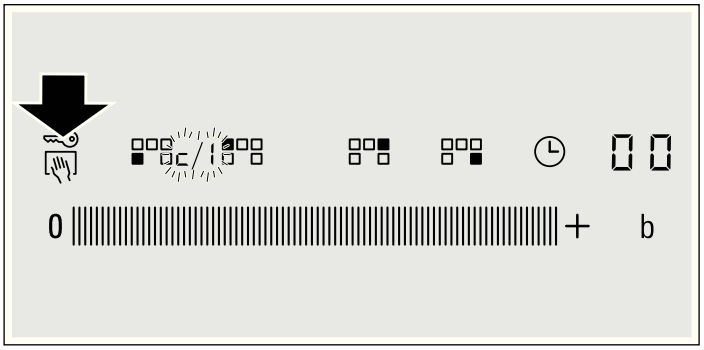
Indicateur	Fonction
c9	**Temps de sélection de la zone de cuisson**
	0 Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.*
	1 Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes.
c0	**Revenir aux réglages par défaut**
	0 Réglages personnels.*
	1 Revenir aux réglages d'usine.

*Réglage d'usine

Accéder aux réglages de base

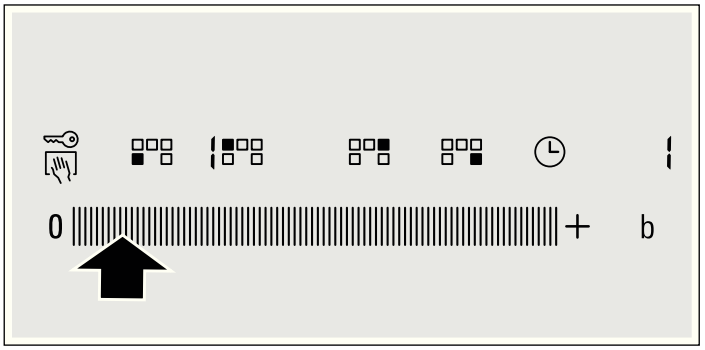
La plaque de cuisson doit être éteinte.

1. Allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyer sur le symbole pendant 4 secondes.



c et 1 s'allument en alternance sur les voyants, tout comme 0 en tant que réglage prédéterminé.

3. Appuyer plusieurs fois sur le symbole jusqu'à l'affichage du témoin de la fonction voulue.
4. Sélectionner ensuite le réglage souhaité à l'aide de la zone de programmation.



5. Appuyer de nouveau sur le symbole pendant plus de 4 secondes.

Les réglages sont alors enregistrés correctement.

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérés ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Downloaded from www.vandenborre.be

Réparation des pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service après-vente, il importe de prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Témoin	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	À l'aide d'autres appareils électriques, s'assurer de l'absence d'une coupure du courant électrique.
	L'appareil n'a pas été raccordé conformément au schéma de branchement.	Vérifier que l'appareil a été raccordé conformément au schéma de branchement.
	Panne dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'incident, prévenir le Service après-vente.
Les témoins clignotent	Le bandeau de commande est humide ou est recouvert par un objet.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
Er + numéro / d + numéro / E + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*
F0 / F9	Une erreur interne est survenue au niveau du fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*
F2 / F5	Le système électronique a surchauffé et la zone de cuisson correspondante a été déconnectée.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyer ensuite sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
F4	Le système électronique a surchauffé et toutes les zones de cuisson ont été déconnectées.	
U1	Tension d'alimentation incorrecte (en dehors des limites normales de fonctionnement).	Contacter la compagnie d'électricité.
U2 / U3	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

* Si l'indication persiste, prévenir le Service après-vente.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement

Ce bruit survient lorsque les récipients sont composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent faire varier l'intensité du bruit.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Sons rythmés et semblables à ceux des aiguilles d'une horloge

Ce bruit n'intervient que lorsque les 3 zones de cuisson à gauche sont en fonctionnement et disparaît ou diminue lorsqu'une des plaques de cuisson est éteinte.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Downloaded from www.vandenborre.be

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Plats testés

Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

Les données du tableau font référence aux récipients de la marque Schulte-Ufer (batterie de cuisine de 4 pièces pour plaque à induction HZ 390042) aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

		Préchauffage			Cuisson	
Plats testés	**Zone de cuisson**	**Niveau de puissance**	**Durée (min:s)**	**Couvercle**	**Niveau de puissance**	**Couvercle**
Faire fondre du chocolat						
Récipient : casserole						
Nappage de chocolat (par ex. de la marque Dr. Oetker noir 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud un potage aux lentilles						
Récipient : Marmite						
Température initiale 20 °C						
*Potage aux lentilles**						
Quantité 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
Potage aux lentilles en conserve, par ex. : lentilles au chorizo de la marque Erasco						
Quantité 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
Quantité 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
Préparer une sauce béchamel						
Récipient : Casserole						
Température du lait : 7 °C						
Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm					
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et réchauffer le tout		1	environ 3:00	Non		
2. Ajouter le lait et porter la sauce à ébullition, sans cesser de remuer		7	environ 5:20	Non		
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer					1	Non

*Recette selon la norme DIN 44550
**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Couvercle	Niveau de puissance	Couvercle
Cuire du riz au lait						
Récipient : Marmite Température du lait : 7 °C Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Modifier le niveau de cuisson recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 23 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	8.	environ 6:30	Non	2 remuer après environ 10:00	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 18 cm					
Faire cuire du riz*						
Récipient : Marmite Température de l'eau 20 °C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	9	environ 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Ø 18 cm	9	environ 2:30	Oui	2.	Oui
Faire dorer du filet de porc						
Récipient : Poêle Température initiale du filet de porc : 7 °C 2 filets de porc (poids total d'environ 200 g, 1 cm d'épaisseur)	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
Faire dorer des crêpes**						
Récipient : Poêle 55 ml de pâte par crêpe	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
Faire frire des pommes de terre surgelées						
Récipient : Marmite Ingrédients : 1,8 kg d'huile de tournesol, par bain : 200 g de pommes de terre surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C	Non	9	Non

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

it Indice

Norme di sicurezza **51**
Cause dei danni 53
Tutela dell'ambiente **53**
Smaltimento ecocompatibile 53
Consigli in materia di risparmio energetico 53
La cottura a induzione **54**
Vantaggi della cottura a induzione 54
Recipienti adeguati 54
Conoscere l'apparecchio **55**
Il pannello comandi 55
Le zone di cottura 55
Spia del calore residuo 55
Programmazione del piano di cottura **56**
Accensione e spegnimento del piano di cottura 56
Regolare la zona di cottura 56
Tabella di cottura 56
Funzione frittura **58**
Padelle per la funzione frittura 58
I livelli di temperatura 58
Per programmare 58
Tabella 59
Sicurezza bambini **60**
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini 60
Sicurezza bambini automatica 60
Funzione Powerboost **60**
Limiti di utilizzo 60
Attivazione 60
Disattivazione 60
Funzione programmazione del tempo **60**
Spegnimento automatico di una zona di cottura 60
La suoneria 61
Funzione di protezione pulizia **61**
Limite automatico di tempo **61**
Visualizzazione del consumo di energia **62**
Impostazioni base **62**
Accedere alle impostazioni base 63
Accorgimenti e pulizia **63**
Piano di cottura 63
Cornice del piano di cottura 63
Riparazione dei guasti **64**
Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio 64
Servizio di assistenza tecnica **65**
Piatti testati **65**

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.com** e l'eShop **www.siemens-eshop.com**

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Non utilizzare piastre di copertura o griglie di protezione per bambini non adatte. Potrebbero causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericoli elettromagnetici!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker dovrebbero evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. Anche se il rischio è minimo, è impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Rimedio
Macchie	Fuoriuscita di alimenti	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
Rigature	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come piano d'appoggio o di lavoro.
	La base ruvida dei recipienti può graffiare la vetroceramica	Controllare i recipienti.
Decolorazioni	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
	Sfregamento dei recipienti	Spostare pentole e padelle sollevandole.
Scrostature	Zucchero, sostanze ad alto contenuto di zucchero	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Un diametro troppo piccolo rispetto alla zona di cottura può comportare un eccessivo dispendio di energia. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Coprire sempre la più ampia superficie possibile della zona di cottura con il recipiente.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

Downloaded from www.vandenborre.be

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione implica un cambio radicale del tradizionale modo di riscaldamento perché il calore si genera direttamente nel recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si cucina o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo di temperatura e sicurezza; agendo sulla manopola di comando, il piano si accende o si spegne immediatamente. La zona di cottura a induzione smette di produrre potenza se si toglie il recipiente senza averla prima scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

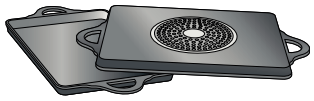
Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

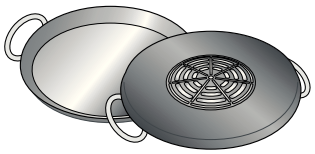
- acciaio smaltato
- ghisa
- stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.

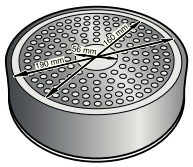
Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che la base sia attratta da un magnete.

Altri recipienti per la cottura a induzione

Esiste un altro tipo di recipienti per cottura a induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica.







Se si utilizzano grandi recipienti con un'area ferromagnetica di diametro inferiore, si riscalda soltanto la zona ferromagnetica, per cui la distribuzione del calore potrebbe non essere omogenea.

I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, la potenza fornita può essere inferiore e possono verificarsi problemi di rilevamento, compreso il mancato rilevamento.

Per una buona cottura, è consigliabile che il diametro dell'area ferromagnetica del recipiente corrisponda alle dimensioni della zona di cottura. Se il recipiente non viene rilevato in una zona di cottura, provare nella zona di diametro immediatamente inferiore.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di “disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Rilevamento del recipiente

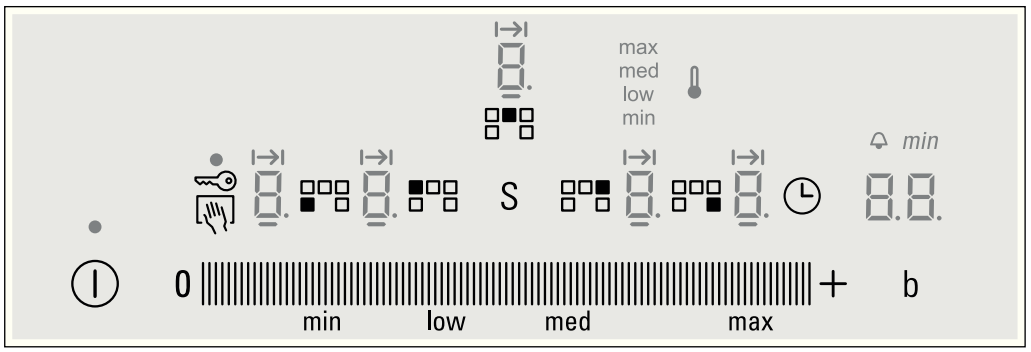
Ogni zona di cottura ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A *pag. 2* è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Il pannello comandi



Superfici di comando	
⏻	Interruttore principale
▪▫▫	Selezionare la zona di cottura
0 IIIIIIIIIII +	Zona di programmazione
b	Funzione Powerboost
⊸	Sicurezza bambini
	Protezione pulizia
S	Funzione frittura
max, **med**, **low**, **min**	Livelli di temperatura
◷	Programmazione del tempo

Spie	
1-9	Livelli di potenza
0	Operatività
00	Funzione di programmazione del tempo
H/h	Calore residuo
b	Funzione Powerboost
🔔	Contaminuti
I→I	Scollegamento automatico
A	Funzione frittura
	Temperatura funzione frittura
min, **low**, **med**, **max**	Livelli di temperatura

Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenza: Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
◯ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo “Recipienti adeguati”.	

Spia del calore residuo

Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa spia.

Anche quando il piano di cottura è spento, la spia h o H rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzate alternatamente la spia h o H e il livello di potenza selezionato.

Downloaded from www.vandenborre.be

Programmazione del piano di cottura

Questo capitolo illustra la modalità di programmazione di una zona di cottura. La tabella riporta i livelli di potenza e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Accensione e spegnimento del piano di cottura

Accendere e spegnere il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

Accensione: Premere il simbolo ⏻. Viene emesso un segnale acustico. La spia situata vicino all'interruttore principale e le spie 0 delle zone di cottura si illuminano. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: premere il simbolo ⏻ fino allo spegnimento delle spie. Tutte le zone di cottura sono spente. La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Avvertenze

- Il piano di cottura si spegne automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 20 secondi.
- Le impostazioni selezionate restano memorizzate per 4 secondi dopo lo spegnimento. Se si riaccende il piano di cottura in questo intervallo di tempo, le impostazioni saranno le stesse.

Regolare la zona di cottura

Nella zona di programmazione viene regolato il livello di potenza desiderato.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

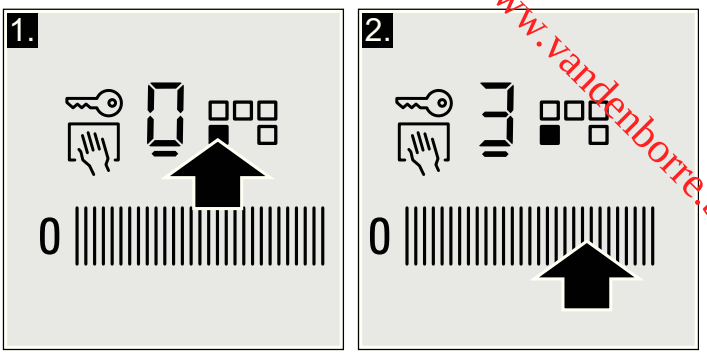
Livello di potenza 9 = potenza massima.

Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Selezionare la zona di cottura e il livello di potenza

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Selezionare la zona di cottura con il simbolo ▪▫▫▫. Nell'indicatore visivo si illumina il simbolo ▁.
2. Nei 10 secondi successivi, scorrere il dito sulla zona di programmazione fino a quando si illumina il livello di potenza desiderato.



Il livello di potenza è stato regolato.

Modifica del livello di potenza

Selezionare la zona di cottura e impostare il livello di potenza desiderato nella zona di programmazione.

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e regolare su 0 nella zona di programmazione. La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia calore residuo.

Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se è stato collocato un recipiente nella zona di cottura prima di accendere il piano di cottura, questo verrà rilevato entro 20 secondi dopo aver premuto l'interruttore principale e la zona di cottura verrà selezionata automaticamente. Una volta avvenuto il rilevamento, selezionare il livello di potenza entro i 20 secondi successivi, altrimenti la zona di cottura si spegnerà.

  Anche se viene collocato più di un recipiente, all'accensione del piano di cottura, ne verrà rilevato solo uno.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

I tempi di cottura dipendono dal livello di potenza e da tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questo motivo, possono verificarsi variazioni.

Se si scaldano purè, creme e salse dense, mescolare di tanto in tanto.

Utilizzare il livello di potenza 9 per l'inizio della cottura.

	Livello di potenza	Durata di cottura
Fondere		
Cioccolato, cioccolato da copertura	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
Scaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1.-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-

* Cottura senza coperchio
** Senza coperchio
*** Girare spesso

Downloaded from www.vandenborre.be

	Livello di potenza	Durata di cottura
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3-4	15-25 min.
Gulasch surgelato	3-4	30-40 min.
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento		
Crocchette di patate*	4.-5.	20-30 min.
Pesce*	4-5	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2-3	30-40 min.
Patate con la buccia	4-5	25-30 min.
Patate pelate al sale	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Stufato, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdure	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	7-20 min.
Stufato in pentola a pressione	4.-5.	-
Stufare		
Rollato di carne	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Arrostire / Friggere con poco olio**		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min.
Filetti surgelati	6-7	8-12 min.
Braciole, al naturale o impanate***	6-7	8-12 min.
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min.
Petto (2 cm di spessore)***	5-6	10-20 min.
Petto, surgelato***	5-6	10-30 min.
Hamburger, polpette di carne (3 cm di spessore)***	4.-5.	30-40 min.
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Gamberi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	friggere una per volta
Frittata	3.-4.	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min.
Friggere** (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9	friggere una porzione alla volta
Crocchette surgelate	7-8	
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta fritta in pastella	4-5	

* Cottura senza coperchio
** Senza coperchio
*** Girare spesso

Downloaded from www.vandenborre.be

Funzione frittura

Questa funzione permette di friggere nelle due zone di cottura laterali a destra, regolando la temperatura della padella.

Vantaggi durante la frittura

La zona di cottura si riscalda solo quando è necessario. In questo modo si risparmia energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

- Sorvegliare sempre la fase di riscaldamento di olio, burro o strutto.
- Sistemare la padella al centro della zona di cottura. Verificare che il diametro della base della padella sia adeguato.
- Non coprire la padella con coperchi. Ciò impedirebbe il funzionamento della regolazione automatica. La regolazione automatica non viene disturbata, invece, dall'uso di un paraschizzi.
- Utilizzare soltanto olio adatto per friggere. Se si utilizza burro, margarina, olio d'oliva o strutto, selezionare il livello di temperatura **min**.

Padelle per la funzione frittura

Per questa funzione, sono disponibili ottime padelle che possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il corrispondente codice di riferimento.

- **HZ390210** recipiente piccolo (15 cm di diametro).
- **HZ390220** recipiente medio (19 cm)
- **HZ390230** recipiente grande (21 cm)

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

I livelli di temperatura riportati di seguito sono stati appositamente regolati per questo tipo di recipienti.

Avvertenza: Se si utilizzano altri tipi di padelle, iniziare con il livello di temperatura più basso per poi, all'occorrenza, modificarlo. Queste padelle possono surriscaldarsi.

I livelli di temperatura

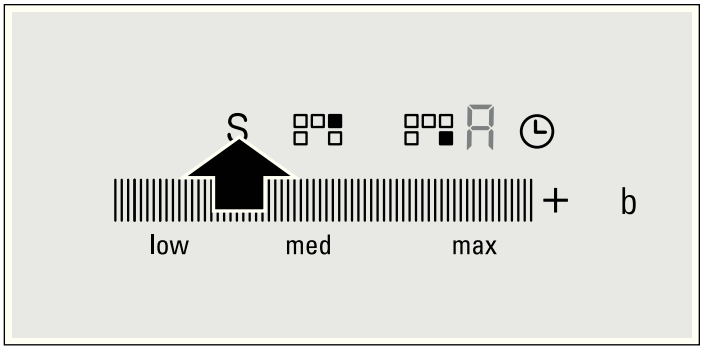
Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max	alta	ad. es. frittelle di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med	media-alta	ad. es. fritture delicate come surgelati impanati, fettine, ragù, verdure.
low	bassa-media	ad es. fritture spesse come polpette russe e salsicce, pesce.
min	bassa	ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina

Per programmare

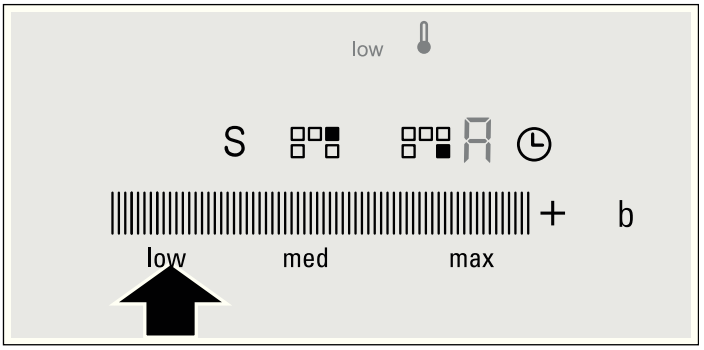
Selezionare, facendo riferimento alla tabella, il livello di temperatura adeguato. Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere il simbolo S. Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si illumina la spia A.



2. Nei 10 secondi successivi, selezionare il livello di temperatura desiderato nella zona di programmazione.



In questo modo, la funzione frittura verrà attivata. Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura di frittura. A questo punto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.

Avvertenza: Per visualizzare le spie e il livello di temperatura, è necessario selezionare la zona di cottura.

3. Dopo aver raggiunto il livello di temperatura, versare l'olio nella padella, quindi aggiungere gli alimenti.
   Girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Disattivare la funzione frittura

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo S. Successivamente, rimuovere la padella.

Tabella

La tabella indica il livello di temperatura adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base al tipo, al peso, allo spessore e alla qualità degli alimenti.

Il livello di potenza selezionato varia in funzione del tipo di padella utilizzato.

Downloaded from www.vandenborre.be

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Carne	Fettine al naturale o pastellate	med	6-10 min.
	Filetto	med	6-10 min.
	Braciole	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bistecca al sangue (3 cm di spessore)	max	6-8 min.
	Bistecca normale o ben cotta (3 cm di spessore)	med	8-12 min.
	Petto (2 cm di spessore)	low	10-20 min.
	Salsicce cotte o fresche	low	8-20 min.
	Hamburger / polpette russe	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragù, gyros	med	7-12 min.
	Carne tritata	med	6-10 min.
	Pancetta magra	min	5-8 min.
Pesce	Pesce fritto	low	10-20 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low / med	10-20 min.
	Gamberetti, gamberi	med	4-8 min.
Piatti elaborati con uova	Crêpes	med	friggere uno per volta
	Frittate	min	friggere una per volta
	Uova fritte	min / med	2-6 min.
	Uova strapazzate	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Toast francesi	low	friggere una per volta
Patate	Patate saltate preparate con patate lesse non pelate	max	6-12 min.
	Patate saltate preparate con patate crude*	low	15-25 min.
	Frittelle di patate	max	friggere una per volta
	Patate glassate	med	10-15 min.
Verdure	Aglio, cipolle	min	2-10 min.
	Zucchina, melanzana	low	4-12 min.
	Peperone, asparagi verdi	low	4-15 min.
	Funghi	med	10-15 min.
	Verdure glassate	med	6-10 min.
Prodotti surgelati	Fettine	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Petto	min	10-30 min.
	Nugget	med	10-15 min.
	“Gyros”, “Kebab”	med	10-15 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low	10-20 min.
	Bastoncini di pesce	med	8-12 min.
	Patatine fritte	med / max	4-6 min.
	Piatti di verdura in padella	min	8-15 min.
	Involtini primavera	low	10-30 min.
	Camembert / formaggio	low	10-15 min.
Vari	Camembert / formaggio	low	7-10 min.
	Piatti precotti preparati con aggiunta d'acqua, ad es. pasta saltata	min	4-6 min.
	Crostini	low	6-10 min.
	Mandorle / noci / pinoli*	min	3-7 min.

* In una padella fredda.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sicurezza bambini

Il piano di cottura può essere protetto contro collegamenti involontari per impedire che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere il simbolo ⊂/☝ per 4 secondi circa. La spia situata accanto al simbolo ⊂/☝ si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

Disattivazione: premere il simbolo ⊂/☝ per 4 secondi circa. Il blocco viene disattivato.

Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si spenga il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

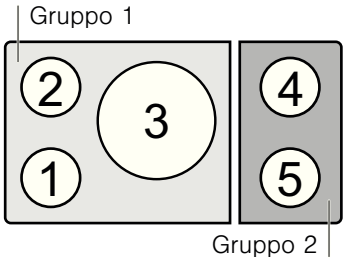
Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative al collegamento della sicurezza bambini automatica.

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza 9.

Limiti di utilizzo

Questa funzione è disponibile in tutte le zone di cottura, a condizione che l'altra zona dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine). In caso contrario, nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata lampeggeranno b e 9; successivamente, verrà impostato automaticamente il livello di potenza 9.



Attivazione

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere il simbolo b.
   La spia b si illumina.

La funzione è attivata.

Disattivazione

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Premere il simbolo b.
   La spia b scompare mentre la zona di cottura tornerà al livello di potenza 9.

In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenza: In determinate circostanze, la funzione Powerboost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettrici all'interno della piastra.

Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

- per spegnere automaticamente una zona di cottura.
- come suoneria.

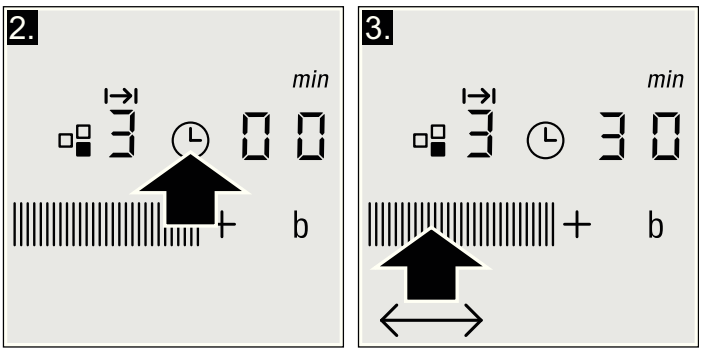
Spegnimento automatico di una zona di cottura

La zona si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo selezionato.

Programmazione del tempo di cottura.

Il piano di cottura deve essere acceso:

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di potenza desiderato.
2. Premere il simbolo ◷. La spia ⊢ della zona di cottura si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina 00.
3. Nei 10 secondi successivi, selezionare il tempo di cottura desiderato nella zona di programmazione. La preimpostazione possibile è da sinistra a destra: 1, 2, 3..... fino a 10 minuti.



Dopo alcuni secondi, il tempo di cottura inizia a scorrere.

Avvertenza: È possibile programmare automaticamente lo stesso tempo di cottura per tutte le zone. Il tempo programmato trascorrerà in modo indipendente per ognuna delle zone di cottura.

Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative alla programmazione automatica del tempo di cottura.

Programmazione automatica

Premendo nella zona di programmazione la preimpostazione da 1 a 5, il tempo di cottura si riduce di un minuto.

Premendo nella zona di programmazione la preimpostazione da 6 a 10, il tempo di cottura aumenta di un minuto.

Modifica o annullamento del tempo

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo ◷.

Modificare il tempo di cottura nella zona di programmazione o regolare su 00 per annullarlo.

Spegnere automaticamente la zona di cottura con la funzione frittura

Quando si cucina con la funzione frittura, il tempo di cottura programmato inizia a scorrere una volta raggiunta la temperatura nella zona selezionata.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne. Si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina 00 per 10 secondi.

Premendo il simbolo ◷, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze

- Se è stato programmato il tempo di cottura di diverse zone, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato sempre il tempo della zona di cottura selezionata.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

La suoneria

La suoneria consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti. Non dipende dalle altre regolazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Per programmare

1. Premere più volte il simbolo ◷ finché la spia 🔔 non si illumina. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina 00.
2. All'interno della zona di programmazione, selezionare il tempo desiderato.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Modifica o annullamento del tempo

Premere più volte il simbolo ◷ finché la spia 🔔 non si illumina. Modificare il tempo di cottura con la zona di programmazione o regolare a 00.

Fine tempo programmato

Si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato 00 e la spia 🔔 si illumina. Dopo 10 secondi, le spie si spengono.

Premendo il simbolo ◷, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Funzione di protezione pulizia

Pulendo il pannello comandi con il piano di cottura acceso, le impostazioni possono subire modifiche.

Per evitarlo, il piano di cottura dispone della funzione di protezione pulizia. Premere il simbolo ⊸/🧽. Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi si blocca per 35 secondi. A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le impostazioni.

Avvertenza: Il blocco non interessa l'interruttore principale. È possibile scollegare il piano di cottura in qualsiasi momento.

Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura rimane in funzione per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva la funzione limite automatico di tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternatamente F, 8 e la spia del calore residuo h/H.

Premendo un simbolo qualsiasi, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivato il limite automatico, lo stesso varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Visualizzazione del consumo di energia

Con questa funzione, è possibile visualizzare il consumo totale di energia nel periodo in cui il piano di cottura è rimasto acceso.

Allo spegnimento del piano di cottura, il consumo in kWh viene visualizzato per 10 secondi.

Nell'immagine, è riportato un esempio con un consumo di 1.08 kWh.

Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative all'attivazione di questa funzione.

Impostazioni base

L'apparecchio presenta varie impostazioni base. Queste impostazioni si possono adattare alle esigenze di ciascun utente.

Spia	Funzione
c 1	**Sicurezza bambini automatica**
	0 Disattivata.*
	1 Attivata.
c2	**Segnali acustici**
	0 Segnale di conferma e segnale di errore disattivati.
	1 Solo il segnale di errore è attivato.
	2 Solo il segnale di conferma è attivato.
	3 Tutti i segnali attivati.*
c3	**Visualizzare il consumo di energia**
	0 Disattivato.*
	1 Attivato.
c5	**Programmazione automatica del tempo di cottura.**
	0 Spento.*
	1-99 Tempo di scollegamento automatico.
c6	**Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo**
	1 10 secondi*.
	2 30 secondi.
	3 1 minuto.
c7	**Funzione Power-Management**
	0 = Disattivata.*
	1 = 1000 W (potenza minima).
	1. = 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 o 9. = potenza massima del piano di cottura.

*Impostazione di fabbrica

Downloaded from www.vandenborre.be

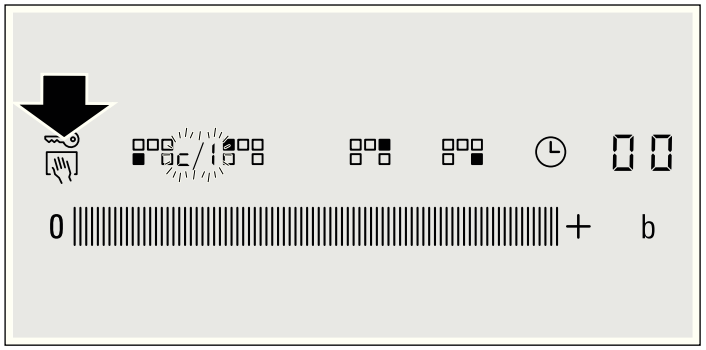
Spia	Funzione
c9	**Tempo di selezione della zona di cottura**
	0 Illimitato: rimane selezionata l'ultima zona di cottura programmata.*
	1 Limitato: la zona di cottura rimane selezionata solo per 10 secondi.
c0	**Tornare alle impostazioni predefinite**
	0 Impostazioni personalizzate.*
	1 Tornare alle impostazioni di fabbrica.

*Impostazione di fabbrica

Accedere alle impostazioni base

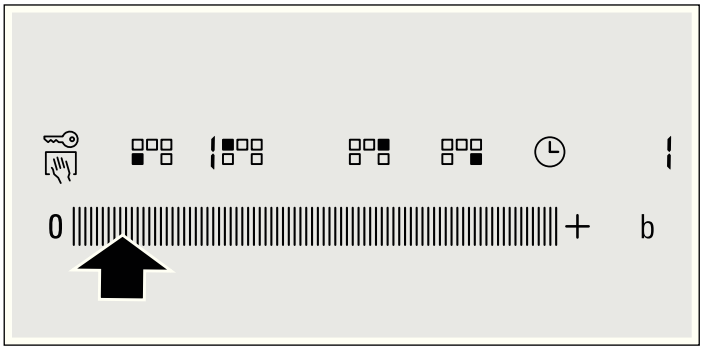
Il piano di cottura deve essere spento.

1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Nei successivi 10 secondi, tenere premuto il simbolo per 4 secondi.



Negli indicatori visivi si illuminano c e 1 alternatamente e 0 come impostazione predefinita.

3. Premere più volte il simbolo fino a visualizzare la spia della funzione desiderata.
4. Quindi, all'interno della zona di programmazione, selezionare l'impostazione desiderata.



5. Premere nuovamente il simbolo per più di 4 secondi.

Le impostazioni vengono salvate correttamente.

Uscire

Per uscire dalle impostazioni di base, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e istruzioni riportati nel presente capitolo contengono informazioni utili per la pulizia e la manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi. Non pulire il piano di cottura fino a che non è sufficientemente freddo.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

Non utilizzare mai:

- Prodotto per lavastoviglie non diluito
- Detergente per lavastoviglie
- Prodotti abrasivi
- Prodotti corrosivi come spray per forni o smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi per la pulizia a vapore

Il modo migliore per eliminare la sporcizia resistente è quello di utilizzare un raschietto per vetro. Rispettare le indicazioni del fabbricante.

Si possono acquistare adeguati raschietti per vetro rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica o al nostro negozio online.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso utensili affilati o prodotti abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per il vetro

Downloaded from www.vandenborre.be

Riparazione dei guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Spia	Guasto	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, controllando altri apparecchi elettrici, l'eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica.
	Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che il collegamento dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Le spie lampeggiano	Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
Er + numero / d + numero / E + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
F0 / F9	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
F2 / F5	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e si sono spente tutte le zone di cottura.	
U1	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
U2 / U3	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

* Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia di riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che permettono di generare il calore direttamente nella base del recipiente. A seconda di come sono costruiti, i recipienti possono produrre una serie di rumori e vibrazioni, come quelli descritti di seguito:

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

Questo rumore viene prodotto quando si cucina con un livello di potenza elevato. La causa è la quantità di energia che si trasmette dal piano di cottura al recipiente. Questo rumore scompare o diminuisce quando si riduce il livello di potenza.

Sibilo basso

Questo rumore si produce quando il recipiente è vuoto. Scompare quando si introducono acqua o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si presenta nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è dovuto alle vibrazioni che si producono nelle superfici di unione dei diversi materiali. Questo rumore proviene dal recipiente. La quantità e il modo di cucinare gli alimenti possono far variare l'intensità del rumore.

Sibili acuti

I rumori si producono soprattutto nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti, quando vengono utilizzati alla massima potenza di riscaldamento e contemporaneamente in due zone di cottura. Questi sibili scompaiono o sono più deboli non appena si riduce la potenza.

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. Per questo, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che entra in funzione quando la temperatura rilevata è alta. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

Suoni ritmici e simili alle lancette di un orologio

Questo rumore si presenta solo quando sono in funzione le 3 zone di cottura a sinistra e scompare o si attenua quando ne vengono spente alcune.

I rumori sopra descritti sono normali nell'ambito della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.

Downloaded from www.vandenborre.be

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Piatti testati

Questa tabella è stata elaborata per facilitare agli istituti di valutazione il controllo dei nostri apparecchi.

I dati della tabella fanno riferimento ai nostri recipienti accessori di Schulte-Ufer (batteria da cucina da 4 pezzi per piastra a induzione HZ 390042) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola da Ø 16 cm, 1,2 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 16 cm, 1,7 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 22 cm, 4,2 l per zone di cottura da Ø 18 cm
- Padella da Ø 24 cm, per zone di cottura da Ø 18 cm

		Preriscaldamento			Cottura	
Piatti testati	**Zona di cottura**	**Livello di potenza**	**Durata (Min:S)**	**Coperchio**	**Livello di potenza**	**Coperchio**
Fondere cioccolato						
Recipiente: casseruola						
Cioccolato di copertura (ad es. marca Dr. Oetker nero al 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
Riscaldare e mantenere caldo un minestrone di lenticchie						
Recipiente: pentola						
Temperatura iniziale 20 °C						
*Minestrone di lenticchie**						
Quantità 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 senza girare	Sì	1.	Sì
Quantità: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 senza girare	Sì	1.	Sì
Minestrone di lenticchie in conserva, ad es. lenticchie con chorizo di Erasco						
Quantità 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 rimuovere dopo circa 1:00	Sì	1.	Sì
Quantità 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 rimuovere dopo circa 1:00	Sì	1.	Sì
Preparare la besciamella						
Recipiente: casseruola						
Temperatura del latte: 7 °C						
Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 14,5 cm					
1. Fondere il burro, mischiare la farina e il sale e riscaldare il tutto		1	circa 3:00	No		
2. Aggiungere il latte e portare la salsa a ebollizione senza smettere di girare		7	circa 5:20	No		
3. Quando la besciamella inizia a bollire, proseguire la cottura per altri 2 minuti senza smettere di girare					1	No

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

Piatti testati	Zona di cottura	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di potenza	Durata (Min:S)	Coperchio	Livello di potenza	Coperchio
Cuocere riso al latte						
Recipiente: pentola Temperatura del latte: 7 °C Riscaldare il latte fino a quando inizia a salire. Cambiare il livello di cottura raccomandato e aggiungere il riso, lo zucchero e il sale						
Ingredienti: 190 g di riso a grani tondi, 23 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 14,5 cm	8.	circa 6:30	No	2 rimuovere dopo circa 10:00	Sì
Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 30 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 18 cm					
Cuocere il riso*						
Recipiente: pentola Temperatura dell'acqua 20 °C						
Ingredienti: 125 g di riso a grani tondi, 300 g di acqua e una presa di sale	Ø 14,5 cm	9	circa 2:30	Sì	2	Sì
Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 600 g di acqua e una presa di sale	Ø 18 cm	9	circa 2:30	Sì	2.	Sì
Friggere il filetto di maiale						
Recipiente: padella Temperatura iniziale del filetto: 7 °C 2 filetti di maiale (peso totale di circa 200 g, 1 cm di spessore)	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Friggere crêpe**						
Recipiente: padella 55 ml di pasta per crêpe	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Friggere patate surgelate						
Recipiente: pentola Ingredienti: 1,8 kg di olio di girasole per cottura: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Fino a quando la temperatura dell'olio raggiunge i 180 °C	No	9	No

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9000776557 01 930117